УПРАВЛЕНИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ИСПОЛКОМА ДНЕПРОПЕТРОВСКОГО ОБЛАСТНОГО СОВЕТА
НАРОДНЫХ ДЕПУТАТОВ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

НА ПРОДУКЦИЮ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПО «СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

(Издательство «Экономика», Москва, 1982 г.)

II часть

ДНЕПРОПЕТРОВСК

1984

УПРАВЛЕНИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ИСПОЛКОМА ДНЕПРОПЕТРОВСКОГО ОБЛАСТНОГО СОВЕТА
НАРОДНЫХ ДЕПУТАТОВ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

НА ПРОДУКЦИЮ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПО «СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

(Издательство «Экономика», Москва, 1982 г.)

II часть

ДНЕПРОПЕТРОВСК
1984

СОДЕРЖАНИЕ

Технологические карты
(II часть)

Ответственный за выпуск Л. Г. Чернявская.

Подписано к печати 27.0[illegible]. Формат 60×90/16. Бумага типогр. Объем 30,5 п. л. Тираж 5000 экз.
Зак. № 314. Бесплатно.

Областная книжная типография. 320091, Днепропетровск, ул. Горького, 20.

БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

РЕЦЕПТУРА № 568.

МЯСО ОТВАРНОЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (покромка, лопаточная часть, грудинка)	219	161	164	121	110	81
или баранина, козлятина (лопаточная часть, грудинка)	218	156	164	117	109	78
или свинина (лопаточная часть, грудинка)	196	167	147	125	97	83
или телятина (лопаточная часть, грудинка)	236	156	177	117	118	78
Морковь	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	—	—
Масса отварного мяса	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 744, 757, 759, 765, 767, 768, 773	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 824, 827, 844, 845, 867	—	75	—	75	—	50
Выход	—	325	—	300	—	250

Технологические требования к основному сырью

Покромка — кусок мякоти снятой с четвертого до последнего ребра коробки.

Грудинка — кусок мякоти снятой с коробки после выделения подлопаточной кости и толстого края, а также снятой с грудной кости и грудных хрящей, подвергнутой жиловке с заравненными краями.

Лопаточная часть — мякоть освобождена от грубой соединительной ткани с заравненными краями.

Технология приготовления

Мякоть грудинки, лопаточной части, покромки нарезают кусками массой не более 2 кг. Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1—1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон при варке добавляют коренья и репчатый лук. Соль и специи кладут в бульон за 15—20 минут до готовности мяса, лавровый лист — за 5 мин. Готовность мяса определяют поварской иглой, она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон на 1—2 куска на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до

кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 50—60° в закрытой посуде.

Отварное мясо гарнируют и поливают соусом или бульоном. Говядину и свинину отпускают с соусом красным основным, луковым и сметанным с хреном. Телятину и баранину лучше подавать с соусом паровым и белым с яйцом.

Гарниры — каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи в молочном соусе (1-й и 2-й варианты), капуста тушеная. Рис рекомендуется подавать к телятине и баранине, а тушеную капусту к свинине.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — мясо нарезано поперек волокон, гарнир положен аккуратно, сбоку подлит соус.

Вкус и запах — свойственные определенному виду вареного мяса, вкус в меру соленый, с ароматом специй, кореньев и лука.

Цвет — свинины от светло-серого до серого, говядины и баранины — от серого до темно-серого.

Консистенция — мягкая, нежная, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 569.

БАРАНИНА, КОЗЛЯТИНА ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Баранина, козлятина (грудинка, лопаточная часть)	218	156* / 156+39	164	117* / 117+29	109	78* / 78+20
Морковь	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	—	—
Масса вареной баранины, козлятины	—	100** / 100+38	—	75** / 75+28	—	50** / 50+19
Картофель	100	75	100	75	120	90
Капуста белокочанная свежая	69	55	69	55	88	70
Морковь	31	25	31	25	31	25
Репа	27	20	27	20	—	—
Петрушка (корень)	20	15	13	10	—	—
Лук репчатый	30	25	24	20	18	15
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Мука пшеничная	3	3	3	3	3	3
Чеснок	1	0,8	1	0,8	1	0,8
Масса гарнира и соуса	—	300	—	300	—	300
Выход без кости	—	400	—	375	—	350
с костью	—	438	—	403	—	369

* В числителе — масса полуфабриката без костей.
В знаменателе — масса полуфабриката с костями (содержание костей в полуфабрикате — 20%).

** В числителе — масса вареной баранины, козлятины без костей.
В знаменателе — масса вареной баранины, козлятины с костями.

Технологические требования к основному сырью

Грудинка — часть среднего отруба, после удаления корейки с заравненными краями и с удаленным излишком подкожного жира. Слой подкожного жира не более 10 мм.

Лопаточная часть — кусок мякоти, снятый с лопаточной, лучевой, локтевой и плечевой кости, покрытый поверхностной пленкой или слоем подкожного жира, толщиной не более 10 мм. Грубую соединительную ткань, излишек жира и часть мяса с большим содержанием грубой соединительной ткани отделяют от лопатки.

Технология приготовления

Баранину или козлятину нарезают или рубят по 2—5 кусочков на порцию, массой по 30—40 г, заливают водой, добавляют соль, овощи и варят. Примерно за 30 мин до окончания варки кладут целый некрупный картофель, капусту, нарезанную крупными шашками, морковь, репу, петрушку и лук, нарезанные дольками. В конце варки кладут перец и лавровый лист. После окончания варки бульон используют для приготовления белого соуса, который затем соединяют с мясом и овощами, доводят до кипения и кладут рубленый чеснок.

Отпускают баранину вместе с овощами и соусом. Блюдо можно готовить в глиняном горшочке.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — мясо нарезано кусочками массой 30—40 г, грудинка с косточкой. Гарнир — картофель целый некрупный, овощи нарезаны дольками, капуста крупными шашками; на тарелку уложено мясо вместе с овощами и соусом.

Вкус, запах — свойственный вареной баранине, козлятине с овощами, с ароматом кореньев и специй.

Цвет — от серого до темно-серого.

Консистенция — мяса и овощей нежная, мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 570.

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С СОУСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Язык говяжий	169	169	126	126	84	84
или бараний,	191	191	143	143	96	96
свиной или телячий	170	170	127	127	85	85
Морковь	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	—	—
Масса отварного языка	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 750, 757, 759, 765, 766—768	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 824, 826, 843, 867	—	100	—	75	—	50
Выход	—	350	—	300	—	250

Технологические требования к основному сырью

Языки — целые, освобождены от жира, подъязычной мускульной ткани и кости, а также от лимфатических узлов, гортани, слизи и крови. Ткань языка упругая.

Технология приготовления

Подготовленные языки закладывают в горячую воду (на 1 кг языков — 1—1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Языки должны быть полностью покрыты водой. Для улучшения вкуса и аромата в бульон при варке добавляют коренья и репчатый лук. Соль и специи кладут в бульон за 15—20 мин до готовности языков, лавровый лист за 5 мин. Готовность языков определяют поварской иглой, она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

После варки языки погружают в холодную воду и не давая им сильно остыть, снимают кожу.

Отварные очищенные языки нарезают по 2—4 кусочка на порцию, проваривают в бульоне, гарнируют и поливают соусом.

Гарниры — бобовые отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром, овощи в молочном соусе (1-й и 2-й варианты).

Соусы — красный основной, красный с вином, белый основной, сметанный с хреном.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — куски языка нарезаны тонкими ломтиками, гарнир положен аккуратно, сбоку подлит соус.

Вкус и запах — свойственные отварному языку, вкус в меру соленый, с ароматом специй, кореньев и лука.

Цвет — от светло-серого до серого.

Консистенция — упругая, мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 571.

ОКОРОК, РУЛЕТ, КОРЕЙКА, ГРУДИНКА ОТВАРНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Окорок копчено-вареный и вареный (со шкурой и костями) тамбовский, воронежский	132	100*	99	75*	66	50*
или окорок копчено-вареный и вареный (без шкуры и костей) тамбовский	125	100*	94	75*	63	50*
или окорок сырокопченый (со шкурой и костями) сибирский, советский, тамбовский, воронежский	155	100*	116	75*	77	50*

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
или рулет копчено-вареный (со шкурой и костями) ленинградский, ростовский	114	100*	85	75*	57	50*
или рулет вареный (со шкурой, без костей) ленинградский, ростовский	109	100*	82	75*	54	50*
Корейка копченая (со шкурой, без костей)	113	100*	85	75*	57	50*
или корейка копченая (без шкуры и костей)	132	100*	99	75*	66	50*
или грудинка копченая (со шкурой без костей)	114	100*	86	75*	57	50*
или грудинка копченая (без шкуры и костей)	135	100*	101	75*	67	50*
Гарниры №№ 750, 757, 759, 765	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 824, 826, 867	—	100	—	75	—	50
Выход	—	350	—	300	—	250

* Масса готовых мясных продуктов.

Технологические требования к основному сырью

Окорок, рулет, корейка, грудинка должны быть соответствующей формы, поверхность чистая, сухая, без пятен, загрязнений, бахромок, слизи, плесени, выхватов мяса и жира. Края ровные, тщательно обрезанные. У копченых изделий со шкурой поверхность равномерно прокопчена, без остатков щетины.

Технология приготовления

Копчено-вареные и вареные мясопродукты перед отпуском нарезают на порции и проваривают в бульоне. Сырокопченые корейку или грудинку отваривают, снимают шкуру, удаляют кости, нарезают на порции и прогревают. Сырокопченый окорок вымачивают, варят 2,5—3 ч, нарезают на порции, проваривают.

Гарниры — бобовые отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

Соусы — красный основной, красный с вином, сметанный с хреном. Кроме указанных соусов можно подавать соус хрен № 891 (50, 40, 30 г на порцию по I, II и III колонкам соответственно).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — куски мясопродуктов нарезаны тонкими ломтиками поперек волокон, гарнир положен аккуратно, сбоку подлит соус.

Вкус, запах — свойственные окороку, грудинке или корейке, вкус вмеру соленый.

Цвет — от светло-серого до серого.

Консистенция — упругая, мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 572.

СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ ОТВАРНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сосиски или сардельки	103	100*	77	75*	51	50*
Гарнир №№ 744, 746, 757, 759, 765, 773	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 824, 829, 848	—	50	—	50	—	50
или маргарин столовый, или масло сливочное	5	5	3	3	2	2
Выход с соусом	—	300	—	275	—	250
с жиром	—	255	—	228	—	202

* Масса готовых продуктов.

Технологические требования к основному сырью

Светло-розового цвета, нежной консистенции, вкус приятный. Сардельки имеют чесночный запах.

Технология приготовления

Сосиски или сардельки (искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения, варят при слабом кипении: сосиски 3—5 мин, сардельки — 7—10 мин. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски и сардельки не следует хранить в горячей воде.

При отпуске сосиски и сардельки гарнируют и поливают соусом или жиром, можно подавать без соуса и жира.

Гарниры — каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

Соусы — красный основной, луковый с горчицей, томатный.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — целые, свежепрогретые сосиски уложены на тарелку, рядом аккуратно положен гарнир и подлит соус.

Вкус и запах — вкус мясной, в меру соленый; запах свойственный свежепрогретым изделиям.

Цвет — светло-розовый.

Консистенция — упругая, плотная, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 573.

РУЛЕТ ИЗ РУБЦА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Рубец	192	182	143	136	96	91
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Морковь	5	4	4	3	3	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	—	—

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварного рубца	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 757, 759, 765	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 827, 848, 867	—	100	—	75	—	75
Выход	—	350	—	300	—	275

Технологические требования к основному сырью

Рубцы должны быть обезжирены, очищены от слизистой оболочки и загрязнений, тщательно промыты водой, без порезов и разрывов.

Технология приготовления

Рубцы вымачивают 6—8 ч в проточной или сменяемой воде, несколько раз ошпаривают, зачищают и промывают. Подготовленные рубцы свертывают рулетом и перевязывают, заливают холодной водой и варят 4—5 ч. За 30 мин до окончания варки кладут соль, коренья, а специи — в конце варки.

Готовый рулет нарезают по 2—3 кусочка на порцию и проваривают в бульоне. Подают с гарниром и соусом.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

Соусы — луковый, томатный, сметанный с хреном.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рулет нарезан поперек, тонкими ломтиками, гарнир положен аккуратно, соус подлит сбоку.

Вкус и запах — свойственные свежему отварному рубцу, с ароматом специй, кореньев и лука.

Цвет — светло-серый.

Консистенция — упругая, плотная, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 574.

РУБЦЫ В СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Рубцы	192	182	143	136	96	91
Морковь	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	—	—
Масса вареных рубцов	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 744, 748, 753 757, 759, 765	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 824, 827, 848	—	100	—	75	—	75
Выход	—	350	—	300	—	275

Технологические требования к основному сырью

Рубцы должны быть обезжирены, очищены от слизистой оболочки и загрязнений, тщательно промыты водой, без порезов и разрывов.

Технология приготовления

Рубцы вымачивают 6—8 ч в проточной или сменяемой воде, несколько раз ошпаривают, зачищают и промывают. Подготовленные рубцы свертывают рулетом и перевязывают, заливают холодной водой и варят 4—5 ч, за 30 мин до окончания варки кладут соль, коренья, лук, а специи — в конце варки.

Вареные рубцы нарезают брусочками длиной 30—40 мм, массой по 5—7 г, заливают соусом и кипятят 15—20 мин. Отпускают рубцы вместе с соусом и гарниром.

Гарниры — каши рассыпчатые, рис припущенный, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные с жиром.

Соусы — красный основной, луковый, томатный.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рубцы нарезаны тонкими брусочками, длиной 30—40 мм, массой 5—7 г, доведены до готовности в соусе. Рубцы вместе с соусом уложены горкой на тарелку, гарнир уложен сбоку.

Вкус и запах — свойственные рубцам с томатом и пассерованными овощами, вкус слегка острый.

Цвет — рубцов — серый, соуса — от светло-коричневого до коричневого с оранжевым оттенком.

Консистенция — кусочки рубцов мягкие, соус однородный, слегка вязкий.

РЕЦЕПТУРА № 575.

МОЗГИ ОТВАРНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мозги	166	133	125	100	84	67
Морковь	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	—	—
Уксус 3%-ный	5	5	4	4	3	3
Масса отварных мозгов	—	100	—	75	—	50
Шампиньоны свежие	57	43	38	29	—	—
или грибы белые свежие	53	40	36	27	—	—
Масса вареных грибов	—	30	—	20	—	—
Гарнир №№ 748, 757, 759, 765	—	100	—	100	—	150
Соус №№ 843, 844, 847, 848	—	100	—	75	—	50
или масло сливочное	5	5	3	3	—	—
Выход с соусом	—	330	—	270	—	250
с маслом	—	235	—	198	—	—

Технологические требования к основному сырью

Мозги должны быть целыми, без повреждений оболочек, чистыми и без крови.

Свежие грибы должны быть невялыми, немятыми, целыми, чистыми и нечервивыми.

Технология приготовления

Мозги выдерживают в холодной воде в течение 2 ч и не вынимая из воды, осторожно снимают с них пленку, затем заливают холодной водой, добавляют уксус, морковь, лук, петрушку и доводят до кипения. Дальнейшую варку производят при слабом кипении (10—15 мин). За 5—10 мин до окончания варки кладут соль, перец горошком и лавровый лист. Хранят мозги в том же отваре. По мере спроса отварные мозги порционируют и проваривают в бульоне. При отпуске на мозги кладут ломтики вареных шампиньонов или белых грибов (I и II колонки), гарнируют и поливают соусом или маслом. Блюдо можно отпускать без грибов.

Гарниры — рис припущенный, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

Соусы — белый основной, паровой, белый с каперсами, томатный.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — куски мозгов аккуратно нарезаны ломтиками, сверху положены ломтики вареных грибов, гарнир уложен горкой, сбоку подлит соус.

Вкус и запах — свойственные отварным мозгам с ароматом специй, кореньев, лука.

Цвет — светло-серый.

Консистенция — мягкая, нежная, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 576.

ВЫМЯ ОТВАРНОЕ В СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Вымя говяжье	182	182	136	136	91	91
Морковь	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	—	—
Масса отварного вымя	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 744, 746, 753, 757, 759, 765	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 824, 827, 828, 829, 863, 867	—	100	—	75	—	50
Выход	—	350	—	300	—	250

Технологические требования к основному сырью

Вымя — обезжирено, разрезано на 2—4 части и промыто от остатков молока, без примесей шкуры.

Технология приготовления

Куски вымени массой 1,5—2 кг вымачивают в холодной воде 3—5 ч, закладывают в горячую воду (на 1 кг вымени 1—1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски вымени должны быть полностью покрыты водой. Для улучшения вкуса и аромата в бульон при варке добавляют коренья и репчатый лук. Соль и специи кладут в бульон за 15—20 мин до готовности вымени, лавровый лист — за 5 мин. Готовность вымени определяют поварской иглой, она входит легко.

Отварное вымя нарезают широкими кусками по 1—2 на порцию, заливают соусом и кипятят 10—15 мин.

Гарниры — каши рассыпчатые, каши вязкие, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

Соусы — красный основной, луковый, красный с луком и огурцами, луковый с горчицей, сметанный, сметанный с хреном.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — куски вымени аккуратно нарезаны тонкими ломтиками, вместе с соусом уложены горкой на тарелку, гарнир уложен сбоку.

Вкус и запах — свойственные вареному вымени со слабо выраженным ароматом специй, лука и кореньев, вкус в меру соленый.

Цвет — от белого до светло-желтого с оттенком соуса.

Консистенция — упругая, мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 577.

КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ПАРОВЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина (корейка)	244	208+20*	123	105+20*	—	—
или телятина (корейка)	295	195+20*	159	105+20*	—	—
Масса готовой котлеты						
из свинины	—	125+20*	—	63+20*	—	—
из телятины	—	125+20*	—	67+20*	—	—
Шампиньоны свежие	47	36	38	29	—	—
или грибы белые свежие	43	33	36	27	—	—
Масса вареных грибов	—	25	—	20	—	—
Гарнир №№ 747, 748, 757, 759, 765, 766	—	150	—	150	—	—

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус № 844	—	100	—	75	—	—
или масло сливочное,						
или маргарин столовый	15	15	10	10	—	—
Выход с соусом						
свинина	—	420	—	328	—	—
телятина	—	420	—	332	—	—
или жиром						
свинина	—	335	—	263	—	—
телятина	—	335	—	267	—	—

* Масса реберной косточки.

Технологические требования к основному сырью

С корейки свинины или телятины изготавливают котлеты натуральные в виде одного куска мяса с реберной косточкой не более 80 мм. Котлеты имеют овально-приплюснутую форму, а со стороны реберной косточки — вогнутую.

Технология приготовления

Подготовленные натуральные котлеты припускают в небольшом количестве бульона. За 20—25 мин до готовности добавляют шляпки шампиньонов или белых грибов (грибы можно нарезать ломтиками). На бульоне, оставшемся после припускания, готовят соус паровой. При отпуске на котлету кладут готовые грибы, поливают соусом или жиром и гарнируют. Блюдо можно готовить без грибов.

Гарнир — рис отварной, рис припущенный, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром.

Соус — паровой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — котлета нарезана из корейки с реберной косточкой, форма овально-приплюснутая, уложена на тарелку, сверху ее уложены отварные грибы, полита соусом, сбоку гарнир.

Вкус и запах — свойственные данному виду припущенного мяса, вкус в меру соленый, с ароматом соуса и грибов.

Цвет — мяса — от светло-серого до серого, соуса — белый с желтоватым оттенком.

Консистенция — мяса — мягкая, сочная, соуса — полужидкая, эластичная.

РЕЦЕПТУРА № 578.

БЕШБАРМАК ПО-КИРГИЗСКИ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Баранина (тазобедерная часть, корейка)	218	156	164	117	—	—
Перец черный горошком	0,5	0,5	0,5	0,5	—	—
Масса вареной баранины	—	100	—	75	—	—
На тесто:						
Мука	62	62	42	42	—	—
в том числе мука на подпыл	2	2	2	2	—	—
Яйца	1/5 шт.	8	1/8 шт.	5	—	—
Вода	15	15	13	13	—	—
Масса теста	—	83	—	58	—	—
Масса готовой лапши	—	150	—	100	—	—
Лук репчатый	36	30	30	25	—	—
Перец черный молотый	0,5	0,5	0,5	0,5	—	—
Бульон	150	150	150	150	—	—
Выход	—	430	—	350	—	—

Технологические требования к основному сырью

Мясо тазобедерной части и корейки нежное, тонковолокнистого строения. Корейка прямоугольной формы с ребрами длиной не более 8 см и слоем подкожного жира не более 10 мм.

Технология приготовления

Мясо баранины нарезают кусками не более 2 кг. Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1—1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Соль и перец кладут в бульон за 15—20 мин до готовности мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой. Она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Отварную баранину нарезают тонкими ломтиками шириной 0,5 см и длиной 5—7 см.

Из муки, яиц и воды приготавливают пресное тесто, его раскатывают, нарезают в виде лапши (0,5×5—7 см) и отваривают в бульоне. При отпуске отварную лапшу соединяют с нарезаной бараниной. Сверху кладут нарезанный кольцами, припущенный в бульоне репчатый лук, посыпают перцем.

Лапшу и мясо подают в кесе, а бульон — отдельно в пиале.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — баранина и лапша нарезаны тонкими ломтиками, длиной 5—7 см, доведены до готовности, уложены горкой, сверху уложен нарезанный кольцами припущенный лук. Бульон подают в пиале отдельно.

Вкус и запах — свойственные отварной баранине и лапше с ароматом перца, вкус слегка острый.

Цвет — баранина светло-серого цвета, лапша кремового.

Консистенция — кусочки баранины мелкие, сочные, мягкие, лапша — мягкая, но упругая.

РЕЦЕПТУРА № 579.

МЯСО, ЖАРЕННОЕ КРУПНЫМ КУСКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (вырезка, толстый, тонкий края)	209	154	156	115	105	77
или баранина, козлятина (тазобедренная часть, корейка, лопаточная часть)	222	159	166	119	110	79
или свинина (тазобедренная часть, лопаточная часть, корейка, шейная часть)	173	147	129	110	87	74
или телятина (тазобедренная часть, лопаточная часть, корейка)	241	159	180	119	120	79
Жир животный топленый пищевой	4	4	3	3	2	2
Масса жареного мяса	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 744, 748, 750, 752, 753, 757, 758, 759, 761, 767, 773, 798, 804	—	150	—	150	—	150
Выход	—	250	—	225	—	200

Технологические требования к основному сырью

Толстый и тонкий края — куски мякоти прямоугольной формы, с заравненными краями, с внешней стороны покрыты блестящим сухожилием или слоем подкожного жира не более 10 мм.

Лопаточная часть — кусок мякоти с удаленными излишком жира, хрящами, грубой соединительной тканью и с заравненными краями.

Технология приготовления

Для жаренья мясо подготавливают в виде крупных (массой 1—2 кг) кусков, примерно одинаковой толщины. Мякоть лопаточной части свертывают рулетом и перевязывают. Подготовленные крупные куски мяса посыпают солью и перцем, укладывают на разогретый противень или сковороду с жиром так, чтобы куски не соприкасались друг с другом, обжаривают на плите или ставят в жарочный шкаф, нагретый до 200—250°C. При таких условиях на поверхности быстро образуется корочка, после чего мясо дожаривают при температуре не выше 150°C, периодически поливая жиром и соком.

При таком режиме жаренья готовое мясо получается сочным и вкусным. Готовность мяса определяют поварской иглой. В прожаренное мясо игла входит легко, а в месте прокола выделяется бесцветный сок.

Жареную говядину нарезают по 2—3 куска на порцию, а телятину, свинину и баранину — по 1—2 куска. При отпуске мясо гарнируют и поливают мясным соком.

Гарниры — каши рассыпчатые, рис припущенный, бобовые отварные, горох или фасоль отварные с томатом и луком, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель в молоке, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи в молочном соусе (1-й вариант), капуста тушеная, сложные гарниры.

К говядине подают картофель отварной или жареный, или сложные гарниры и дополнительно строганый хрен (15—20 г). К баранине подают кашу рассыпчатую гречневую, рис припущенный, бобовые отварные, горох или фасоль отварные с томатом и луком, картофель отварной или жареный, сложные гарниры. Можно подать соус молочный с луком (рец. № 859) 50 г на порцию.

К свинине подают кашу рассыпчатую гречневую, бобовые отварные, картофель отварной или жареный, тушеную капусту, сложные гарниры.

К телятине можно подать макаронные изделия отварные, картофель в молоке, овощи в молочном соусе (1-й вариант), сложные гарниры.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — куски мяса правильной формы, свинины — со слоем шпика не более 2 см. Поверхность чистая, сухая, без трещин и загрязнений, с равномерно-обжаренной корочкой. При порционировании мясо нарезано поперек волокон, гарнир аккуратно положен сбоку.

Вкус и запах — мясо вкусное, в меру соленое или малосоленое (в толще), запах приятный, свойственный жареному мясу.

Цвет — свинины — золотисто-коричневый; говядины — коричневый, на разрезе — серый.

Консистенция — мягкая, упругая, сочная, наружный слой слегка хрустящий.

РЕЦЕПТУРА № 580.

МЯСО, ЖАРЕННОЕ КРУПНЫМ КУСКОМ, ШПИГОВАННОЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (толстый, тонкий края)	178	131	136	100	94	69
Шпик	18	17	11	11	6	6
или баранина, козлятина (корейка, тазобедренная часть, лопаточная часть)	222	159	166	119	110	79

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Чеснок	2,3	1,8	1,5	1,2	1,0	0,8
Жир животный топленый пищевой	4	4	3	3	2	2
Масса жареного шпигованного мяса	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 744, 748, 750, 752, 753, 757, 758, 759, 761, 767, 773, 798, 804	—	150	—	150	—	150
Выход	—	250	—	225	—	200

Технологические требования к основному сырью

Толстый и тонкий края — куски мякоти прямоугольной формы, с заравненными краями, с внешней стороны покрыта блестящим сухожилием или слоем подкожного жира не более 10 мм.

Лопаточная часть — кусок мякоти с удаленным излишником жира, хрящами, грубой соединительной ткани, и с заравненными краями.

Технология приготовления

Говядину шпигуют шпиком, а баранину, козлятину чесноком. Крупные куски (массой 1—2 кг) шпигованного мяса, примерно одинаковой толщины, посыпают солью и перцем, укладывают на разогретый противень или сковороду с жиром так, чтобы куски не соприкасались друг с другом. Обжаривают на плите или ставят в жарочный шкаф, нагретый до 200—250°С. При этих условиях на поверхности быстро образуется поджаристая корочка, после чего мясо дожаривают при температуре не выше 150°С, периодически поливая жиром и соком.

При таком режиме жаренья готовое мясо получается сочным и вкусным. Готовность мяса определяют поварской иглой. В прожаренное мясо игла входит легко, а в месте прокола выделяется бесцветный сок.

Жареную шпигованную говядину нарезают по 2—3 куска на порцию, а баранину, козлятину — по 1—2 куска. При отпуске мясо гарнируют и поливают мясным соком.

Гарниры — каши рассыпчатые, рис припущенный, бобовые отварные, горох или фасоль отварные с томатом и луком, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель в молоке, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи в молочном соусе (1-й вариант), капуста тушеная, сложные гарниры.

К говядине шпигованной подают картофель отварной или жареный, или сложные гарниры и дополнительно строганый хрен (15—20 г). К баранине, козлятине подают кашу рассыпчатую гречневую, рис припущенный, бобовые отварные, горох или фасоль отварные с томатом и луком, картофель отварной или жареный, сложные гарниры. Можно подать соус молочный с луком (рец. № 859) 50 г на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — куски мяса правильной формы, поверхность чистая, сухая, без трещин и загрязнений, с равномерно обжаренной корочкой. При порционировании нарезано мясо поперек волокон, гарнир сбоку положен аккуратно.

Вкус и запах — мясо вкусное, в меру соленое или малосольное (в толще), запах приятный, свойственный жареному мясу.

Цвет — коричневый, на разрезе — серый.

Консистенция — мягкая, сочная, наружный слой слегка хрустящий.

РЕЦЕПТУРА № 581.

ГРУДИНКА, ФАРШИРОВАННАЯ КАШЕЙ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Баранина, козлятина (грудинка)	222	159	166	119	110	79
Крупа гречневая*	52	52	52	52	50	50
или крупа рисовая	39	39	39	39	38	38
Масса каши	—	109	—	109	—	105
Лук репчатый	36	30	36	30	24	20
Маргарин столовый	16	16	12	12	8	8
Масса пассерованного лука с жиром	—	26	—	22	—	15
Яйца	1/2 шт.	20	1/3 шт.	13	1/4 шт.	10
Петрушка (зелень) или укроп	7	5	8	6	6	4
Масса фарша	—	160	—	150	—	134
Масса полуфабриката	—	319	—	269	—	213
Жир животный топленый, пищевой	4	4	3	3	2	2
Масса жареной грудинки	—	255	—	215	—	170
Выход	—	255	—	215	—	170

* Ядрица не поджаренная и быстроразваривающаяся.

Технологические требования к основному сырью

У отделенной грудинки заравненные края, удален излишек подкожного жира, оставшийся слой подкожного жира не более 10 мм, ребра из грудинки удаляют.

Технология приготовления

У грудинки с внутренней стороны вдоль реберных костей прорезают пленки, ребра удаляют до или после тепловой обработки. Затем по всей длине грудинки, начиная с тонкого ее края, между наружным слоем мяса и слоем мяса, непосредственно прилегающим к ребру, прорезают пленки так, чтобы получилось пространство в виде мешка. Образовавшийся мешок наполняют рассыпчатой кашей (рисовой или гречневой), смешанной с пас-

серованным луком и жиром, сваренными вкрутую, измельченными яйцами и зеленью петрушки или укропа. Края зашивают.

Подготовленную грудинку посыпают солью, перцем и жарят в жарочном шкафу до готовности (более часа).

Готовую грудинку нарезают по одному куску на порцию и поливают мясным соком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — куски правильной формы, поверхность чистая, без трещин, с равномерно обжаренной корочкой. При порционировании грудинка нарезана поперек волокон.

Вкус и запах — мясо и фарш вкусные, в меру соленые, с ароматом пассерованного лука.

Цвет — поверхность коричневого цвета, на разрезе мясо серого цвета, фарш из гречневой крупы — от светло до темно-коричневого цвета, и рисовой — от белого до кремового.

Консистенция — мягкая, сочная, наружный слой слегка хрустящий.

РЕЦЕПТУРА № 582.

ГРУДИНКА, ФАРШИРОВАННАЯ РИСОМ И ПЕЧЕНЬЮ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Баранина, козлятина (грудинка)	222	159	166	119	110	79
Крупа рисовая	29	29	29	29	29	29
Масса каши	—	81	—	81	—	81
Печень говяжья	35	29	27	22	18	15
или свиная, или баранья	33	29	25	22	17	15
Масса жареной печени	—	20	—	15	—	10
Лук репчатый	24	20	24	20	24	20
Маргарин столовый	16	16	12	12	8	8
Масса пассированного лука с жиром	—	23	—	19	—	15
Яйца	1/2 шт.	20	1/3 шт.	13	1/4 шт.	10
Петрушка (зелень) или укроп	7	5	7	5	8	6
Масса фарша	—	147	—	131	—	121
Масса полуфабриката	—	306	—	250	—	200
Жир животный топленый пищевой	4	4	3	3	2	2
Масса жареной грудинки	—	245	—	200	—	160
Выход	—	245	—	200	—	160

Технологические требования к основному сырью

У отделенной грудинки, заравненные края, удален излишек подкожного жира. Оставшийся слой подкожного жира не более 10 мм, ребра из грудинки удаляют.

Технология приготовления

У грудинки с внутренней стороны вдоль реберных костей прорезают пленки, ребра удаляют до или после тепловой обработки. Затем по всей длине грудинки, начиная с тонкого ее конца, между наружным слоем мяса и слоем мяса, непосредственно прилегающим к ребру, прорезают пленки так, чтобы получилось пространство в виде мешка. Образовавшийся мешок наполняют рассыпчатой рисовой кашей, смешанной с пассерованным луком и жиром, измельченной жареной печенью, крутыми яйцами, зеленью петрушки или укропа. Края зашивают.

Подготовленную грудинку посыпают солью, перцем и жарят в жарочном шкафу до готовности (более часа).

Готовую грудинку нарезают по одному куску на порцию и поливают мясным соком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — поверхность имеет румяную корочку, реберные кости удалены, куски нарезаны под острым углом по одному на порцию, уложены на тарелку, политы мясным соком.

Вкус и запах — фарш и оболочка грудинки в меру соленые с ярко выраженным ароматом печени и лука.

Цвет — на разрезе от светло-серого до светло-коричневого.

Консистенция — рыхлая, сочная, оболочка нераскрошенная, наружный слой слегка хрустящий.

РЕЦЕПТУРА № 583.

ГРУДИНКА, ФАРШИРОВАННАЯ МЯСОМ С РИСОМ ИЛИ МЯСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Баранина (грудинка)	166	119	110	79	—	—
На фарш:						
Крупа рисовая	14	14	8	8	—	—
Масса готового риса	—	39	—	22	—	—
Баранина (котлетное мясо)	42	30	28	20	—	—
Вода	6	6	4	4	—	—
или						
Баранина (котлетное мясо)	91	65	56	40	—	—
Вода	10	10	6	6	—	—
Лук репчатый	24	20	24	20	—	—
Маргарин столовый	8	8	5	5	—	—
Масса пассерованного лука с жиром	—	15	—	12	—	—
Масса фарша	—	86	—	56	—	—
Масса полуфабриката	—	205	—	135	—	—
Жир животный топленый пищевой	3	3	2	2	—	—
Масса жареной грудинки	—	164	—	108	—	—
Гарнир №№ 744, 750, 753, 759, 761, 766, 785	—	150	—	150	—	—
Выход	—	314	—	258	—	—

* Пассерованный с жиром лук используется для обоих видов фарша.

Технологические требования к основному сырью

У отделенной грудинки заровненные края, удален излишек подкожного жира, оставшийся слой подкожного жира не более 10 мм, ребра из грудинки не удаляют.

Технология приготовления

У грудинки с внутренней стороны вдоль реберных костей прорезают пленки, ребра удаляют до или после тепловой обработки. Затем по всей длине грудинки, начиная с тонкого ее конца, между наружным слоем мяса и слоем мяса, непосредственно прилегающим к ребру, прорезают пленки так, чтобы получилось пространство в виде мешка. Образовавшийся мешок наполняют мясным фаршем или мясным с рисом. Края зашивают.

Приготовление фарша: в измельченное сырое мясо добавляют воду, соль, перец, пассерованный лук и отварной рис (для фарша мясного с рисом), затем все тщательно перемешивают.

Подготовленную грудинку посыпают солью, перцем и жарят в жарочном шкафу до готовности (более часа).

Готовую грудинку нарезают по одному куску на порцию и поливают мясным соком.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи, припущенные с жиром, тыква, кабачки, баклажаны жареные.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — поверхность имеет румяную корочку, реберные кости удалены, куски нарезаны под острым углом по одному на порцию и уложены на блюдо или тарелку, сбоку расположен гарнир. Грудинка полита мясным соком.

Вкус и запах — фарш и оболочка грудинки в меру соленые, с ярко выраженным ароматом мяса и лука.

Цвет — на разрезе от светло-серого до темно-серого.

Консистенция — фарша рыхлая, сочная; оболочка нераскрошенная, наружный слой слегка хрустящий.

РЕЦЕПТУРА № 584.

ПОРОСЕНОК ЖАРЕНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Поросенок	268	214	179	143	134	107
Сметана	10	10	7	7	5	5
Жир животный топленый, пищевой	4	4	3	3	2	2
Масса жареного поросенка	—	150	—	100	—	75
Гарнир №№ 744, 761, 785	—	150	—	150	—	150
Выход	—	300	—	250	—	225

Технологические требования к основному сырью

Тушки поросят I категории с головой и ножками, но без внутренностей. Шкура белая или слегка розовая, без сыпи, кровоподтеков, ран, укусов; остистые отростки позвонков и ребра не должны выступать.

Технология приготовления

Обработанным поросятам придают плоскую форму, посыпают снаружи и внутри солью. Тушки массой свыше 4-х кг перед жареньем разрубают вдоль на половинки, а еще более крупные тушки (свыше 6 кг) — на 4—6 частей. Подготовленные тушки кладут на разогретый противень с жиром спинкой вверх, прокалывают кожу в нескольких местах, смазывают поверхность сметаной, обжаривают в жарочном шкафу при температуре 250—275°С, после чего дожаривают при температуре 165—170°С. Чтобы корочка у поросенка получилась хрустящая, в процессе жаренья его не переворачивают и не поливают соком, а только смазывают жиром. В зависимости от массы тушек жаренье продолжается 50—60 мин. У готовых поросят отрезают голову, разрубают вдоль пополам, а каждую половину порубают поперек на порционные куски. Отпускают с гарниром, поливают мясным соком и выделившимся жиром.

Гарниры — каша рассыпчатая гречневая, картофель жареный (из сырого), тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложный гарнир. Можно подать соус сметанный с хреном 75 г — по I и II колонкам, 50 г — по III колонке.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — поверхность имеет румяную корочку, порционный кусок жареного поросенка уложен на блюдо или тарелку, полит мясным соком, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — вкус в меру соленый с ароматом, свойственным жареному мясу.

Цвет поверхности — золотисто-коричневый, в разрезе — светло-серый, в толще мяса не допускается розовое окрашивание.

Консистенция — мягкая, сочная, корочки — хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 585.

БИФШТЕКС

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (вырезка)	216	159	170	125	109	80
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного бифштекса	—	100	—	79	—	50
Хрен (корень)	23	15	16	10	—	—
Масло зеленое № 879	15	15	—	—	—	—
Гарнир №№ 760, 761, 762, 785, 798, 804, 805	—	150	—	150	—	150
Выход	—	280	—	239	—	200

Технологические требования к основному сырью

Вырезка зачищена от верхнего сухожилия, без наличия жира. Для изделия мясо нарезано поперек мышечных волокон одним куском.

Технология приготовления

Порционные куски толщиной 20—30 см, нарезанные из утолщенной части зачищенной вырезки, слегка отбивают, посыпают солью и перцем и жарят на сковороде с жиром, нагретым до 150—180°С, до образования с обеих сторон поджаристой корочки.

Продолжительность тепловой обработки составляет около 15 мин. В зависимости от желания потребителя изделие может быть слабо, средне или полностью прожарено.

Отпускают бифштекс с гарниром и строганым хреном (I и II колонки), поливают мясным соком и кладут на него кусочек зеленого масла (I колонка). При отсутствии свежего хрена к бифштексу отдельно можно подать соус хрен промышленного производства (30 г).

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель, жаренный во фритюре, тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — мясо уложено в баранчик или на тарелку. Поверхность имеет румяную корочку. Сбоку расположен гарнир. Бифштекс полит мясным соком, на поверхности уложен строганый хрен (I и II колонки) и кусочек зеленого масла (I колонка).

Вкус и запах — жареного мяса, вкус в меру соленый с ароматом соуса.

Цвет — на разрезе полностью прожаренного — серый, корочки — коричневый.

Консистенция — сочная, мягкая, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 586.

БИФШТЕКС С ЯЙЦОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (вырезка)	216	159	170	125	109	80
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного бифштекса	—	100	—	79	—	50
Яйцо	1 шт.	40	1 шт.	40	1 шт.	40
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Масса готовой яичницы	—	40	—	40	—	40
Хрен (корень)	23	15	16	10	—	—
Гарнир №№ 760, 761, 762, 785, 798, 804 805	—	150	—	150	—	150
Выход	—	305	—	279	—	240

Технологические требования к основному сырью

Вырезка зачищена от верхнего сухожилия, без наличия жира. Для изделия мясо нарезают поперек мышечных волокон, одним куском.

Технология приготовления

Порционные куски толщиной 20—30 мм, нарезанные из утолщенной части зачищенной вырезки, слегка отбивают, посыпают солью, перцем и жарят на сковороде с жиром, нагретым до 150—180°С, до образования с обеих сторон поджаристой корочки.

Продолжительность тепловой обработки составляет около 15 мин. В зависимости от желания потребителя изделие может быть слабо, средне или полностью прожарено.

Отпускают бифштекс с гарниром и строганым хреном (I и II колонки), поливают мясным соусом и кладут на него яичницу-глазунью из одного яйца. При отсутствии свежего хрена к бифштексу отдельно можно подать соус хрен промышленного производства (30 г).

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — мясо уложено в баранчик или на тарелку. Поверхность имеет румяную корочку. Сбоку расположен гарнир. Бифштекс полит мясным соком, на поверхности уложен строганный хрен (I и II колонки) и ячница-глазунья из одного яйца. Яичница должна быть нежной (желток жидкий, белок не пересушен).

Вкус и запах — жареного мяса и яичницы, вкус в меру соленый с ароматом соуса.

Цвет — мяса — на разрезе полностью прожаренный — серый, средне прожаренного — бледно-розовый, слабо прожаренного — бледно-розовый, слабо прожаренного — ярко-розовый; яичницы — белок — белый, желток — ярко-желтый или оранжевый.

Консистенция — сочная, особенно у слабо и средне прожаренного мяса.

РЕЦЕПТУРА № 587.

БИФШТЕКС С ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (вырезка)	216	159	170	125	—	—
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	—	—
Масса жареного бифштекса	—	100	—	79	—	—
Лук жареный во фритюре № 783	—	40	—	35	—	—
Гарнир №№ 760—762	—	150	—	150	—	—
Выход	—	290	—	264	—	—

Технологические требования к основному сырью

Вырезка зачищена от верхнего сухожилия, без наличия жира. Для изделия мясо нарезано поперек мышечных волокон одним куском.

Технология приготовления

Порционные куски, толщиной 20—30 мм, нарезанные из утолщенной части зачищенной вырезки, слегка отбивают, посыпают солью и перцем и жарят на сковороде с жиром, нагретым до 150—180°С, до образования с обеих сторон поджаристой корочки.

Продолжительность тепловой обработки составляет около 15 мин. В зависимости от желания потребителя изделия может быть слабо, средне или полностью прожарено.

При отпуске вокруг готового бифштекса укладывают жареный картофель, мясо поливают соком и кладут на него лук, жареный во фритюре.

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель жаренный во фритюре.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — мясо уложено на тарелку. Поверхность имеет румяную корочку. Вокруг уложен гарнир, бифштекс полит мясным соком, на поверхность уложен лук, жаренный во фритюре.

Вкус и запах — жареного мяса, жаренного во фритюре лука с ароматом специй.

Цвет — мяса — на разрезе полностью прожаренного — серый, корочки — коричневый.

Консистенция — сочная, мягкая, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 588.

ФИЛЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (вырезка)	216	159	170	125	109	80
Жир животный топленый пищевой	5	5	3	3	3	3
Масса жареного филе	—	100	—	79	—	50
Гарнир №№ 757, 760, 762, 765, 784, 785, 798, 804, 805	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное или маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Выход	—	255	—	234	—	205

Технологические требования к основному сырью

Вырезка зачищена от верхнего сухожилия, без наличия жира. Для изделия мясо нарезано поперек мышечных волокон, одним куском.

Технология приготовления

Порционные куски толщиной 40—50 мм нарезают из средней части вырезки, посыпают солью, перцем и, не отбивая, жарят с обеих сторон на сковороде с жиром, нагретым до температуры 150—180°С. В зависимости от требуемой степени прожаривания продолжительность жарения составляет до 25 мин. При отпуске филе поливают жиром и мясным соком.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), жаренный во фритюре, помидоры жареные, тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — мясо уложено в баранчик или на тарелку. Поверхность имеет румяную корочку. Сбоку расположен гарнир. Филе полито мясным соком и жиром.

Вкус и запах — жареного мяса, вкус в меру соленый.

Цвет — мяса — на разрезе полностью прожаренного — серый, корочки — коричневый.

Консистенция — сочная, мягкая, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 589.

ФИЛЕ С СОУСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (вырезка)	216	159	170	125	—	—
Жир животный топленый пищевой	5	5	3	3	—	—
Масса жареного филе	—	100	—	79	—	—
Окорок копчено-вареный (со шкурой и костями)	26	20	26	20	—	—
или язык говяжий	34	34	34	34	—	—
Масса готового окорока или языка	—	20	—	20	—	—
Гренки № 1107	—	20	—	20	—	—
Гарнир №№ 760—762, 764, 798, 804, 805	—	150	—	150	—	—
Соус №№ 826, 831, 835	—	75	—	50	—	—
Выход	—	365	—	319	—	—

Технологические требования к основному сырью

Вырезка зачищена от верхнего сухожилия, без наличия жира. Для изделия мясо нарезают поперек мышечных волокон, одним куском.

Технология приготовления

Порционные куски, толщиной 40—50 мм, нарезают из средней части вырезки, посыпают солью, перцем и, не отбивая, жарят

с обеих сторон на сковороде, нагретой с жиром до температуры 150—180°С. В зависимости от требуемой степени прожаривания, продолжительность жаренья составляет до 25 мин. При отпуске на гренок кладут ломтик прогретого копчено-вареного окорока или вареного языка, сверху жареное филе и поливают соусом. Гарнир подают отдельно.

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, крокеты картофельные, сложные гарниры.

Соус — красный с вином, красный с грибами и помидорами, красный с эстрагоном.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на гренок уложен ломтик прогретого копчено-вареного окорока или вареного языка, сверху — жареное филе и полито соусом. Отдельно на тарелке подают аккуратно уложенный гарнир.

Вкус и запах — жареного мяса, окорока и гренок, вкус в меру соленый с ароматом соуса.

Цвет — филе на разрезе полностью прожаренного — серый; корочки — коричневый.

Консистенция — сочная, нежная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 590.

ФИЛЕ С ГРИБАМИ И СОУСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (вырезка)	216	159	170	125	—	—
Жир животный топленый пищевой	5	5	3	3	—	—
Масса жареного филе	—	100	—	79	—	—
Окорок копчено-вареный (со шкурой и костями)	26	20	—	—	—	—
или язык говяжий	34	34	—	—	—	—
Масса готового окорока или языка	—	20	—	—	—	—
Шампиньоны свежие	38	29	38	29	—	—
или грибы белые свежие	36	27	36	27	—	—
Масса вареных грибов	—	20	—	20	—	—
Гренки № 1107	—	20	—	20	—	—
Гарнир №№ 760—762, 798, 804, 805	—	150	—	150	—	—
Соус № 826	—	75	—	50	—	—
Выход	—	385	—	319	—	—

Технологические требования к основному сырью

Вырезка зачищена от верхнего сухожилия, без наличия жира. Для изделия мясо нарезают поперек мышечных волокон, одним куском.

Технология приготовления

Порционные куски, толщиной 40—50 мм, нарезают из средней части вырезки, посыпают солью, перцем и, не отбивая, жарят с обеих сторон на сковороде с жиром, нагретым до температуры 150—180°С. В зависимости от требуемой степени прожаривания, продолжительность жаренья составляет до 25 мин. При отпуске на гренок кладут ломтик копчено-вареного прогретого окорока или вареного языка (I колонка) и жареное филе, сверху отварные грибы, нарезанные ломтиками, и поливают красным соусом с вином. Гарнир подают отдельно.

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель, жаренный во фритюре, сложные гарниры.

Соус — красный с вином.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на гренок уложен ломтик прогретого копчено-вареного окорока или вареного языка, сверху жареное филе, на филе уложены нарезанные ломтиками грибы и полито красным соусом с вином. Отдельно на тарелке подают аккуратно уложенный гарнир.

Вкус и запах — жареного мяса, окорока или вареного языка, отварных грибов с ароматом соуса.

Цвет — филе на разрезе полностью прожаренного — серый, корочки — коричневый.

Консистенция — сочная, мягкая, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 591.

ФИЛЕ С ПОМИДОРАМИ И СОУСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (вырезка)	216	159	170	125	—	—
Жир животный топленый пищевой	5	5	3	3	—	—
Масса жареного филе	—	100	—	79	—	—
Гренки № 1107	—	20	—	20	—	—
Паштет из печени № 165	—	25	—	25	—	—
Помидоры жареные № 784	—	55	—	55	—	—
Гарнир № 760—762	—	100	—	100	—	—
Соус № 826	—	75	—	50	—	—
Выход	—	375	—	329	—	—

Технологические требования к основному сырью

Вырезка зачищена от верхнего сухожилия, без наличия жира. Для изделия мясо нарезают поперек мышечных волокон, одним куском.

Технология приготовления

Порционные куски толщиной 40—50 мм нарезают из средней части вырезки, посыпают солью, перцем и, не отбивая, жарят с обеих сторон на сковороде с жиром, нагретым до температуры 150—180°С. В зависимости от требуемой степени прожаривания продолжительность жаренья составляет до 25 мин. При отпуске на гренок, смазанный паштетом из печени, кладут жареное филе, поливают соусом, а сверху укладывают половинки поджаренных помидоров. Гарнир можно подать отдельно. Допускается приготовление без гренок и паштета.

Гарниры — картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), картофель, жаренный во фритюре.

Соус — красный с вином.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на гренок, смазанный паштетом из печени, уложено жареное филе, сверху полит соус и уложены половинки поджаренных помидоров. Гарнир подают отдельно.

Вкус и запах — жареного мяса, паштета, жареных помидоров; вкус в меру соленый с ароматом соуса.

Цвет — филе на разрезе полностью прожаренного — серый, корочки — коричневый.

Консистенция — сочная, мягкая, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 592.

ЛАНГЕТ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (вырезка)	216	159	170	125	109	80
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного лангета	—	100	—	79	—	50
Гарнир № 760—762, 764, 784, 785, 804, 805	—	150	—	150	—	150
Выход	—	250	—	229	—	200

Технологические требования к основному сырью

Вырезка зачищена от верхнего сухожилия, без наличия жира. Для изделия мясо нарезают поперек волокон. по 2 куска на порцию.

Технология приготовления

Лангет нарезают из тонкой части вырезки по 2 куска на порцию, толщиной 10—12 мм, слегка отбивают, посыпают солью и перцем и жарят с обеих сторон на сковороде с жиром, нагретым до 150—180°С, до образования поджаристой корочки (8 мин). При отпуске лангет гарнируют и поливают мясным соком.

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель жаренный во фритюре, крокеты картофельные, помидоры жареные, тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделие овально-удлиненной формы, нарезано поперек волокон, уложено на тарелку по 2 кусочка на порцию, имеет румяную корочку. Сбоку расположен гарнир, мясо полито мясным соком.

Вкус и запах — жареного мяса, вкус в меру соленый.

Цвет — корочки — коричневый (румяный), на разрезе — серый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 593.

ЛАНГЕТ С ПОМИДОРАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (вырезка)	216	159	170	125	—	—
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	—	—
Масса жареного лангета	—	100	—	79	—	—
Помидоры жареные № 784	—	80	—	65	—	—
Гарнир №№ 760—762, 764, 785, 804, 805	—	150	—	150	—	—
Выход	—	330	—	294	—	—

Технологические требования к основному сырью

Вырезка зачищена от верхнего сухожилия, без наличия жира. Для изделия мясо нарезано поперек волокон по 2 куска на порцию.

Технология приготовления

Лангет нарезают из тонкой части вырезки по 2 куска на порцию, толщиной 10—12 мм, слегка отбивают, посыпают солью и перцем, жарят с обеих сторон на сковороде с жиром, нагретым до 150—180°С, до образования поджаристой корочки (8 мин). При отпуске гарнируют, поливают мясным соком и кладут на лангет половинки поджареных помидоров.

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, крокеты картофельные, тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделие овально-удлиненной формы, нарезано поперек волокон, уложено на тарелку по 2 кусочка на порцию,

имеет румяную корочку, полито мясным соком, сверху уложены половинки поджаренных помидоров.

Вкус и запах — жареного мяса, помидоров с ароматом специй.

Цвет — корочки — коричневый (румяный), на разрезе—серый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 594.

ЛАНГЕТ С СОУСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (вырезка)	216	159	170	125	109	80
Жир животный пищевой топленый	10	10	7	7	5	5
Масса жареного лангета	—	100	—	79	—	50
Гарнир №№ 760—762, 764, 784, 785, 804, 805	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 824, 826, 827, 828, 865	—	75	—	50	—	50
Выход	—	325	—	279	—	250

Технологические требования к основному сырью

Вырезка зачищена от верхнего сухожилия, без наличия жира. Для изделия мясо нарезано поперек волокон по 2 кусочка на порцию.

Технология приготовления

Лангет нарезают из тонкой части вырезки по 2 куска на порцию, толщиной 10—12 мм, слегка отбивают, посыпают солью и перцем, жарят с обеих сторон на сковороде с жиром, нагретым до 150—180°С до образования поджаристой корочки (8 мин). При отпуске гарнируют, соус подают отдельно или поливают им мясо.

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель жаренный во фритюре, крокеты картофельные, помидоры жареные, тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры.

Соусы — красный основной, красный с вином, луковый, красный с луком и огурцами, смешанный с луком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — лангет овально-удлиненной формы, нарезан поперек волокон, уложен на тарелку по 2 кусочка на порцию, имеет румяную корочку, может быть сверху полит соусом или соус подан отдельно.

Вкус и запах — жареного мяса, вкус в меру соленый с ароматом соуса.

Цвет — корочки — коричневый (румяный), на разрезе—серый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 595.

АНТРЕКОТ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (толстый и тонкий края)	216	159	170	125	109	80
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного антрекота	—	100	—	79	—	50
Масло зеленое № 879	15	15	—	—	—	—
Хрен (корень)	23	15	16	10	—	—
Гарнир №№ 758, 760—762, 778, 798, 804, 805	—	150	—	150	—	150
Выход	—	280	—	239	—	200

Технологические требования к основному сырью

Куски мяса прямоугольной формы, с поверхности покрыты блестящим сухожилием или слоем подкожного жира, не более 10 мм. Межмышечная соединительная ткань не удалена, поверхность заравнена от прирезей других тканей и жира.

Технология приготовления

Антрекот нарезают из толстого или тонкого края по одному куску на порцию, толщиной 15—20 мм, отбивают, посыпают солью и перцем и жарят основным способом. Отпускают антрекот с гарниром и строганым хреном, поливают мясным соусом и кладут на него кусочек зеленого масла. При отсутствии свежего хрена к антрекоту отдельно можно подать соус-хрен промышленного производства (30 г).

Гарниры — картофель в молоке, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, кабачки или тыква, тушенные в сметане, сложные гарниры.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — мясо нарезано поперек волокон одним куском овально-продолговатой формы, поверхность равномерно обжарена, блюдо оформлено аккуратно.

Вкус и запах — свойственные жареному натуральному мясу, приятные, вкус в меру соленый.

Цвет — поверхности с обеих сторон — коричневый, на разрезе — серый.

Консистенция — нежная, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 596.

АНТРЕКОТ С ЯЙЦОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (толстый и тонкий края)	216	159	170	125	109	80
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного антрекота	—	100	—	79	—	50
Яйцо	1 шт.	40	1 шт.	40	1 шт.	40
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Масса готовой яичницы	—	40	—	40	—	40
Хрен (корень)	23	15	16	10	—	—
Гарнир №№ 758, 760—762, 778, 798, 804, 805	—	150	—	150	—	150
Выход	—	305	—	279	—	240

Технологические требования к основному сырью

Куски мякоти прямоугольной формы, с поверхности покрыты блестящим сухожилием или слоем подкожного жира, толщиной не более 10 мм. Межмышечная соединительная ткань не удалена, поверхность заравнена от прирезей других тканей и жира.

Технология приготовления

Антрекот нарезают из толстого или тонкого края по одному куску на порцию, толщиной 15—20 мм, отбивают, посыпают солью и перцем, жарят основным способом. При отпуске на готовый антрекот кладут яичницу-глазунью из одного яйца, гарнируют, рядом располагают горку строганого хрена (I и II колонки). При отсутствии свежего хрена, отдельно можно подать соус-хрен промышленного производства (30 г).

Гарниры — картофель в молоке, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, кабачки или тыква, тушенные в сметане, сложные гарниры.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — мясо нарезано поперек волокон одним куском овально-продолговатой формы, поверхность равномерно обжарена, сверху уложена яичница-глазунья, нежная, желток жидкий, белок не пересушен. Гарнир положен аккуратно, рядом расположена горка строганого хрена.

Вкус и запах — жареного мяса, яичницы, вкус в меру соленый с ароматом хрена.

Цвет — поверхности с обеих сторон — коричневый, на разрезе — серый.

Консистенция — нежная, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 597.

АНТРЕКОТ С ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (толстый и тонкий края)	216	159	170	125	109	80
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного антрекота	—	100	—	79	—	50
Лук, жаренный во фритюре № 783	—	40	—	35	—	30
Гарнир №№ 758, 760—762, 778, 798, 804, 805	—	150	—	150	—	150
Выход	—	290	—	264	—	230

Технологические требования к основному сырью

Куски мякоти прямоугольной формы, с поверхности покрыты блестящим сухожилием или слоем подкожного жира, толщиной не более 10 мм. Межмышечная соединительная ткань не удалена, поверхность заровнена от прирезей других тканей и жира.

Технология приготовления

Антрекот нарезают из толстого или тонкого края по одному куску на порцию, толщиной 15—20 мм, отбивают, посыпают солью и перцем, жарят основным способом. При отпуске на готовый антрекот кладут лук, жаренный во фритюре.

Гарниры — картофель в молоке, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, кабачки или тыква, тушенные в сметане, сложные гарниры.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — мясо нарезано поперек волокон одним куском овально-продолговатой формы, поверхность равномерно обжарена, сверху уложен лук, жаренный во фритюре. Гарнир расположен сбоку.

Вкус и запах — свойственные жареному мясу с ароматом жареного лука, вкус в меру соленый.

Цвет — поверхности с обеих сторон — коричневый, на разрезе — серый.

Консистенция — нежная, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 598.

БЕФСТРОГАНОВ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (вырезка, толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части)	216	159	162	119	107	79
или телятина (корейка, тазобедренная часть, лопаточная часть)	241	159	180	119	120	79
Лук репчатый	57	48	43	36	29	24
Маргарин столовый	15	15	10	10	7	7
Масса лука пассерованного	—	24	—	18	—	12
Мука пшеничная	6	6	5	5	4	4
Сметана	40	40	30	30	20	20
Соус «Южный»	5	5	4	4	3	3
Масса жареного мяса	—	100	—	75	—	50
Масса соуса и пассерованного лука	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 757, 760—762, 764	—	150	—	150	—	150
Выход	—	350	—	300	—	250

Технологические требования к основному сырью

Толстый и тонкий края — пласты мяса прямоугольной формы, без сухожилий, расположенных вдоль всего толстого края и прилегающих к позвонку в тонком крае. Блестящее сухожилие на внешней стороне оставлено. Слой жира на мясе не должен превышать 10 мм.

Верхний и внутренний куски — мякоть без грубого сухожилия, покрыта тонкой поверхностной пленкой, межмышечная соединительная ткань оставлена.

Технология приготовления

Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5—8 мм и нарезают брусочками длиной 30—40 мм, массой по 5—7 г. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с жиром, разогретым до температуры 150—180°C, посыпают солью и перцем и жарят непрерывно помешивая, в течение 3—4 мин. Из пассерованной без жира муки, сметаны, соуса «Южного», согласно рецептуре, приготавливают соус. В соус кладут пассерованный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до кипения.

Соус «Южный» можно исключить, соответственно увеличить закладку сметаны.

Отпускают бефстроганов вместе с соусом, гарнир подают отдельно (по III колонке допускается совместная подача).

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, крокеты картофельные.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — готовое мясо, вместе со сметанным соусом, уложено горкой в круглый барнчик или на тарелку. Гарнир подан отдельно или уложен сбоку (по III колонке).

Вкус и запах — жареного мяса с ароматом сметаны, пассерованного лука и специй.

Цвет — мяса — светло-коричневый, соуса — оранжевый с матовым оттенком, вкус слегка острый, умеренно соленый.

Консистенция — кусочки мяса мягкие, без грубых пленок и сухожилий; сметанный соус — однородный, вязкий.

РЕЦЕПТУРА № 599.

ПОДЖАРКА

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (толстый, тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части)	216	159	162	119	107	79
или свинина (корейка, тазобедренная часть)	173	147	129	110	87	74
или баранина, козлятина (корейка, тазобедренная часть)	222	159	166	119	110	79
или телятина (корейка, лопаточная часть, тазобедренная часть)	241	159	180	119	120	79
Масса жареного мяса	—	100	—	75	—	50
Лук репчатый	48	40	36	30	24	20
Жир животный топленый пищевой	15	15	10	10	7	7
Масса пассерованного лука	—	20	—	15	—	10
Томатное пюре	20	20	15	15	10	10
Масса пассерованного лука и томата	—	35	—	25	—	15
Гарнир №№ 744, 750, 753, 757, 760—762, 765, 773, 776	—	150	—	150	—	150
Выход	—	285	—	250	—	215

Технологические требования к основному сырью

Толстый и тонкий края — пласты мясо прямоугольной формы без сухожилий, расположенных вдоль всего толстого края и прилегающих к позвоночнику в тонком крае. Блестящее сухожилие на внешней стороне оставлено. Слой жира на мясе не должен превышать 10 мм.

Верхний и внутренний куски — мякоть без грубого сухожилия, покрыта тонкой поверхностной пленкой, межмышечная соединительная ткань оставлена.

Корейка — мышечная ткань спинной и поясничной части от пятого ребка до крестцовой части, с реберными костями не более 8 см и с прилегающим к ним мясом и жиром. С внешней стороны корейки из баранины и телятины сухожилия удалены.

Технология приготовления

Мясо, нарезанное брусочками, массой 10—15 г, посыпают солью и перцем, жарят до готовности. Затем добавляют мелко нашинкованный пассерованный репчатый лук, томатное пюре и жарят еще 2—3 минуты. По I и II колонкам поджарку готовят и отпускают в порционной сковороде. Гарнир подают отдельно (по III колонке допускается совместная подача).

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — мясо вместе с томатным пюре и пассерованным луком доведено до готовности и отпущено в порционной сковороде. Гарнир подан отдельно или уложен сбоку (по III колонке).

Вкус и запах — жареного мяса, вкус острый, с ароматом пассерованного лука и томата.

Цвет — мяса — коричневый, соуса — от светло-коричневого до коричневого.

Консистенция — кусочки мяса мягкие, без грубых пленок и сухожилий, пассерованный лук с томатом равномерно обволакивает кусочки мяса.

РЕЦЕПТУРА № 600.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ, ГОВЯДИНЫ или СВИНИНЫ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Баранина, козлятина (корейка, тазобедренная часть)	222	159	166	119	—	—
или говядина (вырезка, толстый, тонкий края)	216	159	162	119	—	—
или свинина (корейка, тазобедренная часть)	173	147	129	110	—	—
Лук репчатый	30	25	24	20	—	—
Уксус 3%-ный	15	15	10	10	—	—
Масса жареного шашлыка	—	100	—	75	—	—
Соус «Южный»	15	15	10	10	—	—
Гарнир: помидоры свежие	118	100	118	100	—	—
или огурцы свежие	105	100	105	100	—	—
Лук зеленый	25	20	25	20	—	—
Лук репчатый	24	20	24	20	—	—
Лимон	11	10	11	10	—	—
Выход	—	265	—	235	—	—

Технологические требования к основному сырью

Части мяса зачищены от пленок, грубых сухожилий и излишек жира.

Технология приготовления

Мясо нарезают кубиками по 30—40 г (по 3—4 кусочка на порцию), посыпают солью, перцем, сбрызгивают уксусом, добавляют сырой рубленый репчатый лук, перемешивают и ставят в холодное место на 4—6 часов. Подготовленное мясо надевают на шпажку и жарят над раскаленными углями или в гриле.

Если шашлык готовят из молодой баранины, то нарезанное мясо (без предварительного маринования) посыпают солью, перцем, надевают на шпажку и жарят, как маринованный шашлык. В этом случае лук и уксус для маринования не используются.

При отпуске шашлык гарнируют дольками свежих помидоров или огурцов, кольцами сырого репчатого лука, а также зеленым луком, нарезанным столбиками длиной 3,5—4,0 см и долькой лимона.

Вместо свежих овощей к шашлыку можно подать рассыпчатый рис (рец. № 747, 748 или 749 — 130 г) и сырой или маринованный репчатый лук (рец. № 782 — 20 г). Норму соуса «Южного» можно увеличить до 50 г. Шашлык можно отпускать без соуса или с одним репчатым луком (20 г). Выход блюда при этом соответственно изменяется.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кусочки мяса имеют зажаренную корочку.

Вкус и запах — свойственные шашлыку, зажаренному над углями, вкус острый с ароматом специй.

Цвет — коричневый.

Консистенция — сочная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 601.

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (вырезка)	216	159	162	119	—	—
Шпик	41	39	29	28	—	—
Жир животный топленый пищевой	11	11	7	7	—	—
Масса жареной говядины	—	100	—	75	—	—
Масса жареного шпика	—	35	—	25	—	—
Лук, жаренный во фритюре № 783	—	25	—	20	—	—
Гарнир № 748	—	150	—	150	—	—
Соус «Южный»	15	15	10	10	—	—
Выход	—	325	—	280	—	—

Технологические требования к основному сырью

Вырезка зачищена от верхнего сухожилия, без наличия жира. Для изделия мясо нарезано поперек мышечных волокон, кусочками одинаковой формы массой 40 г.

Технология приготовления

Кусочки мяса одинаковой формы, массой по 40 г, посыпают солью и перцем и накалывают на шпажку вперемешку с кусочками шпика, вдвое меньшей толщины. Первый и последний кусочки должны быть мясными.

Подготовленный шашлык жарят на сковороде с небольшим количеством жира. Можно жарить и на углях, но в этом случае жир животный топленый пищей не используется.

При отпуске на припущенный рис кладут (шпажку вынимают так, чтобы форма шашлыка сохранилась), сверху укладывают кольца жаренного во фритюре лука. Шашлык можно отпускать без риса.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — поверхность мяса имеет зажаренную корочку, шашлык аккуратно уложен на гарнир, соус подан отдельно.

Вкус и запах — свойственные шашлыку; вкус острый с ароматом специй, приправ.

Цвет — коричневый.

Консистенция — сочная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 602.

КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Баранина (корейка)	222	159+12*	158	113+12*	112	80**
или свинина (корейка)	173	147+20*	123	105+20*	94	80**
или телятина (корейка)	241	159+20*	159	105+20*	121	80**
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареных котлет						
из баранины	—	100+12*	—	71+12*	—	50**
из свинины	—	100+20*	—	71+20*	—	54**
из телятины	—	100+20*	—	66+20*	—	50**
Масло сливочное или маргарин столовый	5	5	—	—	—	—
Гарнир №№ 757, 758, 760, 161, 162, 765, 767, 768, 798, 800, 805	—	150	—	150	—	150
Выход баранины	—	267	—	233	—	200
свинины	—	275	—	241	—	204
телятины	—	275	—	236	—	200

* Масса реберной косточки.
** Масса котлет дана без косточки.

Технологические требования к основному сырью

Мышечная ткань спинной и поясничной частей туши от пятого ребра до крестцовой части, с реберными костями длиной не более 8 см и с прилегающим к ним мясом и жиром, без спинных и поясничных позвонков, остистых отростков; с внешней стороны корейки из баранины и телятины сухожилия удалены.

Технология приготовления

Натуральные котлеты, нарезанные из корейки по одному куску на порцию, вместе с реберной косточкой (I и II колонки), жарят на разогретой сковороде с жиром и доводят до готовности в жарочном шкафу (10—12 мин).

При отпуске на косточку котлеты надевают папильотку, гарнируют и поливают жиром или мясным соком.

Гарниры — картофель отварной, картофель в молоке, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, овощи в молочном соусе (1-й и 2-й вариант), сложные гарниры.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма овально-плоская, котлета равномерно обжарена с обеих сторон, уложена на блюдо или тарелку, на реберную косточку надета папильотка. Рядом с реберной косточкой расположен гарнир, котлета полита мясным соком, маслом или маргарином и украшена веточкой зелени.

Вкус и запах — свойственные данному виду жареного мяса, вкус умеренно соленый с привкусом перца.

Цвет — корочки — светло-коричневый или коричневый, в разрезе — от светло-серого до серого.

Консистенция — мягкая, сочная с хрустящей корочкой.

РЕЦЕПТУРА № 603.

ОКОРОК ЖАРЕННЫЙ С ПОМИДОРАМИ ИЛИ ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Окорок копчено-вареный (со шкурой и костями)	146	111	109	83	74	56
Горчица	—	20	—	15	—	10
Маргарин столовый	10	10	7	7	5	5
Масса обжаренного окорока	—	100	—	75	—	50
Помидоры жареные № 784	—	80	—	65	—	—
или лук, жаренный во фритюре № 783	—	40	—	35	—	30
Гарнир №№ 750, 757, 759, 760, 761, 765, 663, 785	—	150	—	150	—	150
Выход с помидорами	—	330	—	290	—	—
с луком	—	290	—	260	—	230

Технологические требования к основному сырью

Поверхность равномерно прокопченная, без остатков щетины, чистая, сухая, без пятен, загрязнений, бахромок, слизи, плесени, выхватов мяса и жира. Края ровные и тщательно обрезанные. Мышечная ткань на разрезе равномерной окраски, жир белого цвета с розовым оттенком, консистенция упругая, сочная.

Технология приготовления

Окорок, нарезанный ломтиками, смазывают горчицей и обжаривают 2—3 минуты на жире. При отпуске на окорок кладут половинки поджаренных свежих помидоров или лук, жаренный во фритюре, и гарнируют.

Гарниры — бобовые отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, капуста тушеная, тыква, кабачки, баклажаны жареные.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — куски окорока аккуратно нарезаны тонкими ломтиками, обжарены до корочки золотистого цвета, сверху уложены половинки поджаренных свежих помидоров или лук, жаренный во фритюре, гарнир уложен сбоку.

Вкус и запах — свойственные жареному окороку, вкус слегка острый с ароматом горчицы.

Цвет — поверхности — светло-зеленый, на разрезе — светло-серый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 604.

КОЛБАСА, САРДЕЛЬКИ, СОСИСКИ ЖАРЕНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Колбаса вареная	114	111	86	83	58	56
или сардельки целиком	112	109	84	82	55	54
или сардельки разрезанные вдоль	121	118	90	88	61	59
или сосиски	114	111	85	83	57	56
Маргарин столовый	8	8	7	7	5	5
Масса обжаренных колбасных изделий	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 744, 752, 757, 759, 760, 761, 765, 773, 785	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 824, 829	—	100	—	75	—	50
или маргарин столовый или масло сливочное	8	8	5	5	4	4
Выход с соусом	—	350	—	300	—	250

Технологические требования к основному сырью

Батоны должны быть чистыми, с сухой поверхностью, без повреждений оболочки, наплывов фарша, слипов и пятен. Консистенция упругая, эластичная, цвет светло-розовый, на разрезе фарш равномерно перемешан с кусочками белого или розового шпига определенных размеров. Вкус приятный, в меру соленый, с запахом добавленных пряностей.

Технология приготовления

Очищенную колбасу, нарезанную по 1—2 куска на порцию, сардельки целиком или разрезанные вдоль, или сосиски обжаривают. При отпуске колбасные изделия гарнируют и поливают соусом. Можно отпускать без соуса.

Гарниры — каши рассыпчатые, горох или фасоль отварные с томатом и луком, картофель отварной, картофель в молоке, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, капуста тушеная, тыква, кабачки, баклажаны жареные.

Соусы — красный основной, луковый с горчицей.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кусочки обжарены до корочки золотистого цвета, уложены на тарелку, гарнир уложен горкой, сбоку полит соус.

Вкус и запах — свойственные жареным колбасе, сарделькам, сосискам с ароматом жареного мяса.

Цвет — на поверхности — золотистый, на разрезе — бледно-розовый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 605.

КОЛБАСА ЖАРЕНАЯ ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Колбаса вареная	114	111	86	83	57	55
Мука	6	6	4	4	3	3
Яйца	1/5 шт.	8	1/7 шт.	6	1/10 шт.	4
Сухари	20	20	15	15	10	10
Масса полуфабриката	—	140	—	105	—	70
Маргарин столовый	12	12	10	10	6	6
Масса жареной колбасы	—	120	—	90	—	60
Гарниры №№ 744, 752, 757, 759, 760, 761, 765, 773, 785	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 824, 829	—	100	—	75	—	50
или маргарин столовый или масло сливочное	8	8	5	5	4	4
Выход с соусом	—	370	—	315	—	260
с жиром	—	278	—	245	—	214

Технологические требования к основному сырью

Батоны должны быть чистыми, с сухой гладкой поверхностью, без повреждений оболочки, наплывов фарша, слипов и пятен. Консистенция упругая, эластичная, цвет светло-розовый, вкус приятный, в меру соленый.

Технология приготовления

Колбасу очищают, нарезают по 1—2 куска на порцию, панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и обжаривают с обеих сторон. Отпускают с гарниром и соусом или гарниром и жиром. Можно отпускать без жира и соуса.

Гарниры — каши рассыпчатые, горох или фасоль отварные с томатом и луком, картофель отварной, картофель в молоке, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, капуста тушеная, тыква, кабачки, баклажаны жареные.

Соусы — красный основной, луковый с горчицей.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — куски колбасы полностью покрыты тестом и равномерно обжаренные, уложены на тарелку, гарнир уложен горкой, сбоку подлит соус.

Вкус и запах — свойственные жареной колбасе, вкус в меру соленый с ароматом соуса.

Цвет — поверхности — светло-золотистый, на разрезе — бледно-розовый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 606.

ЭСКАЛОП

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина (корейка)	173	147	147	125	94	80
или телятина (корейка)	241	159	189	125	121	80
или баранина (корейка)	222	159	175	125	112	80
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного эскалопа						
из свинины	—	100	—	85	—	54
из телятины, баранины	—	100	—	79	—	50
Гренки № 1107	—	20	—	20	—	—
Гарнир №№ 757, 760—762, 765, 798, 800	—	150	—	150	—	150
Выход из свинины	—	270	—	255	—	204
из телятины или баранины	—	270	—	249	—	200

Технологические требования к основному сырью

Мышечная ткань спинной и поясничной частей туши от пятого до крестцовой части, с реберными костями длиной не более 8 см и с прилегающим к ним мясом и жиром, без спинных и поясничных позвонков, остистых отростков; с внешней стороны корейки из баранины и телятины сухожилия удалены.

Технология приготовления

Из корейки нарезают порционные куски мяса толщиной 10—15 мм (по 1—2 куска на порцию), слегка отбивают, посыпают солью, перцем и жарят с обеих сторон. При отпуске эскалоп кладут на гренок, гарнируют и поливают мясным соком.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, сложные гарниры.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — один или два равномерно обжаренных кусочка корейки овальной формы с тонкой прослойкой жира. Мясо полито мясным соком, гарнир уложен сбоку.

Вкус и запах — свойственные жареному мясу, вкус в меру соленый, со слегка выраженным привкусом перца.

Цвет — корочки — светло-коричневый, на разрезе — серый или светло-серый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 607.

ЭСКАЛОП С СОУСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина (корейка)	173	147	147	125	—	—
или телятина (корейка)	241	159	189	125	—	—
или баранина (корейка)	222	159	175	125	—	—
Почки (свиные, телячьи)	30	27	24	22	—	—
Грибы белые свежие	70	53	53	40	—	—
или шампиньоны свежие	75	57	57	43	—	—
Жир животный топленый пищевой	13	13	10	10	—	—
Масса жареного эскалопа						
из свинины	—	100	—	85	—	—
из телятины, баранины	—	100	—	79	—	—
Гренки № 1107	—	20	—	20	—	—
Масса жареных почек	—	15	—	12	—	—
Помидоры жареные № 784	—	25	—	25	—	—
Масса вареных грибов	—	40	—	30	—	—
Гарнир №№ 757, 760—762, 765, 798, 800	—	100	—	100	—	—
Соус №№ 826, 828, 835, 848	—	100	—	75	—	—
Чеснок	1	0,8	1	0,8	—	—
Выход из свинины	—	400	—	347	—	—
из телятины, баранины	—	400	—	341	—	—

Технологические требования к основному сырью

Мышечная ткань спинной и поясничной части туши от пятого до крестцовой части, с реберными костями длиной не более 8 см и с прилегающим к ним мясом и жиром, без спинных и поясничных позвонков, остистых отростков; с внешней стороны корейки из баранины и телятины сухожилия удалены.

Технология приготовления

Из корейки нарезают порционные куски мяса толщиной 10—15 мм (по 1—2 на порцию), слегка отбивают, посыпают солью, перцем и жарят с обеих сторон. При отпуске эскалоп кладут на гренок, на него кладут половинки поджаренных помидоров, поджаренные почки и вареные грибы, нарезанные ломтиками и поливают соусом, в который добавляют мелко нарубленный чеснок.

Гарнир — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, сложные гарниры.

Соусы — красный с вином, красный с луком и огурцами, красный с эстрагоном, томатный.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — один или два равномерно обжаренных кусочка корейки овальной формы с тонкой прослойкой жира уложены на гренок, сверху положены половинки поджаренных помидоров, поджаренные почки, ломтики вареных грибов и политы соусом.

Вкус и запах — свойственные жареному мясу, вкус в меру соленый, с ароматом поджаренных почек, отварных грибов.

Цвет — корочки светло-коричневый, на разрезе — серый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 608

ЭСКАЛОП С ПОМИДОРАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина (корейка)	173	147	147	125	94	80
или телятина (корейка)	241	159	189	125	121	80
или баранина (корейка)	222	159	175	125	112	80
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Маса жареного эскалопа						
из свинины	—	100	—	85	—	54
из телятины, баранины	—	100	—	79	—	50
Помидоры жареные № 784	—	50	—	50	—	50
Гарнир №№ 760—762, 764, 785	—	150	—	150	—	150
Выход из свинины	—	300	—	285	—	254
из телятины, баранины	—	300	—	279	—	250

Технологические требования к основному сырью

Мышечная ткань спинной и поясничной частей туши от пятого ребра до крестцовой части, с реберными костями длиной не более 8 см и с прилегающим к ним мясом и жиром, без спинных и поясничных позвонков, остистых отростков; с внешней стороны корейки из баранины и телятины удалены сухожилия.

Технология приготовления

Из корейки нарезают порционные куски мяса толщиной 10—15 мм (по 1—2 на порцию) слегка отбивают, посыпают солью, перцем и жарят с обеих сторон.

При отпуске на жареный эскалоп кладут половинки поджаренных помидоров, поливают мясным соком и гарнируют.

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, крокеты картофельные, тыква, кабачки, баклажаны жареные.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — один или два равномерно обжаренных кусочка корейки овальной формы, с тонкой прослойкой жира, уложены на тарелку, сверху положены половинки поджаренных помидоров, гарнир сбоку.

Вкус и запах — свойственные жареному мясу, вкус в меру соленый, с ароматом поджаренных помидоров.

Цвет — корочки светло-коричневый, на разрезе — серый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 609.

МЯСО ЖАРЕНОЕ С СОУСОМ ЭСТРАГОН

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Баранина, козлятина (корейка, тазобедренная часть)	222	159	166	119	110	79
или свинина (корейка, тазобедренная часть)	173	147	129	110	87	74
или телятина (корейка, тазобедренная часть)	241	159	180	119	120	79
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного мяса	—	100	—	75	—	50
Окорок копчено-вареный (со шкурой и костями)	26	20	—	—	—	—
или язык говяжий	34	34	—	—	—	—
Масса готового окорока	—	20	—	—	—	—
или языка	—	20	—	—	—	—
Гренки № 1107	—	20	—	20	—	20
Гарнир №№ 760—762, 784, 785, 804, 805	—	150	—	150	—	150
Соус № 835	—	100	—	75	—	50
Выход	—	390	—	320	—	270

Технологические требования к основному сырью

Корейка прямоугольной формы с ребрами длиной не более 8 см и слоем подкожного жира не более 10 мм (у баранины и телятины). Тазобедренная часть — мышечная ткань без глубоких порезов, удалены грубая соединительная ткань, излишний жир; межмышечная соединительная ткань не удалена.

Технология приготовления

Мясо нарезают по 1—2 куска на порцию, отбивают, посыпают солью и перцем, и жарят. На гренок кладут прогретый копчено-вареный окорок или отварной язык, сверху укладывают жареное мясо и поливают соусом красным с эстрагоном. Гарнир подают отдельно.

Гарниры — картофель жареный (из вареного, картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, помидоры жареные, тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — жареное мясо нарезано поперек мышечных волокон тонкими кусочками (по одному-два на порцию). На гренок аккуратно уложен прогретый кусочек копчено-вареного окорока или отварного языка, сверху положено жареное мясо и полито соусом красным с эстрагоном. Гарнир подают отдельно.

Вкус и запах — свойственные жареному мясу с ароматом эстрагона, вкус в меру соленый.

Цвет — поверхность с поджаристой корочкой, на разрезе — серый.

Консистенция — сóчная, нежная, легко режется и разжевывается.

РЕЦЕПТУРА № 610.

КОТЛЕТЫ ОТБИВНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина (корейка)	168	143+20*	106	90+20*	82	70**
или телятина (корейка)	217	143+20*	136	90+20*	106	70**
или баранина (корейка)	211	151+12*	137	98+12*	98	70**
Яйца	1/5 шт.	8	1/8 шт.	5	1/13 шт.	3
Сухари	22	22	15	15	9	9
Масса полуфабриката						
из свинины, телятины	—	171+20*	—	105+20*	—	80**
из баранины	—	179+12*	—	113+12*	—	80**
Жир животный топленый пищевой	12	12	10	10	6	6
Масса жареных котлет						
из свинины, телятины	—	125+20*	—	77+20*	—	58
из баранины	—	125+12*	—	79+12*	—	56

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Гарнир №№ 757, 760, 762, 765, 798, 804, 805	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное или маргарин столовый	8	8	5	5	4	4
Выход из свинины, телятины	—	303	—	252	—	212
из баранины	—	295	—	246	—	210

* Масса реберной косточки.
** Масса дана для косточки.

Технологические требования к основному сырью

Корейка прямоугольной формы, с ребрами длиной не более 8 см и слоем подкожного жира не более 10 мм (у баранины и телятины).

Технология приготовления

Порционные куски мяса, нарезанные с косточкой (по III колонке без косточки) из корейки (по одному на порцию), слегка отбивают, смачивают в льезоне и поливают жиром. По II и III колонкам можно отпускать без жира.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, сложные гарниры.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма котлет овально-приплюснутая, поверхность равномерно обжарена с обеих сторон. Котлета уложена на тарелку, на реберную косточку надета папильотка. Рядом с реберной косточкой расположен гарнир, котлета полита жиром.

Вкус и запах — свойственные данному виду жареного мяса, без посторонних порочащих привкусов и запахов.

Цвет — на поверхности светло-золотистый, на разрезе — от белого до светло-серого.

Консистенция — мягкая, сочная мяса, корочки — хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 611.

ШНИЦЕЛЬ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина (тазобедренная часть)	168	143	129	110	82	70
или телятина (тазобедренная часть)	217	143	167	110	106	70
или баранина, козлятина (тазобедренная часть)	211	151	154	110	98	70

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	1/5 шт.	8	1/8 шт.	5	1/13 шт.	3
Сухари	22	22	15	15	9	9
Масса полуфабриката из свинины, телятины	—	171	—	125	—	80
из баранины	—	179	—	125	—	80
Жир животный топленый пищевой	12	12	10	10	6	6
Масса жареного шницеля из свинины или телятины	—	125	—	91	—	58
из баранины	—	125	—	88	—	56
Каперсы	16	8	—	—	—	—
Лимон	9	8	—	—	—	—
Гарнир №№ 757, 760—762, 765, 768, 785, 798, 804, 805	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное или маргарин столовый	8	8	5	5	4	4
Выход свинина, телятина	—	299	—	246	—	212
баранина	—	299	—	243	—	210

Технологические требования к основному сырью

Тазобедренная часть — мышечная ткань без глубоких порезов, удалены грубая соединительная ткань и излишний жир, межмышечная соединительная ткань не удалена.

Технология приготовления

Порционные куски, нарезанные из мякоти тазобедренной части, отбивают и рыхлят, придавая им овально-продолговатую форму, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят с обеих сторон. При отпуске шницель кладут на гарнир, поливают жиром, сверху кладут прогретые с жиром и цедрой каперсы и кусочек лимона без кожицы (I колонка). По I колонке блюдо можно отпускать без каперсов и лимона, а по II и III колонкам —без жира.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, овощи в молочном соусе (2-й вариант), тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — готовый, уложенный на тарелку шницель, имеет овально-продолговатую форму, поверхность с обеих сторон покрыта золотистой корочкой; на поверхность изделия уложены прогретые каперсы и кусочек лимона.

Вкус и запах — свойственные жареному мясу, панированному в сухарях, вкус в меру соленый, корочка хрустящая. Аромат лимона.

Цвет — светло-золотистый.

Консистенция — мясо мягкое, сочное с хрустящей корочкой.

РЕЦЕПТУРА № 612.

РОМШТЕКС

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (толстый, тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части)	194	143	149	110	95	70
Яйца	1/5 шт.	8	1/8 шт.	5	1/3 шт.	3
Сухари	22	22	15	15	9	9
Масса полуфабриката	—	171	—	125	—	80
Жир животный топленый пищевой	12	12	10	10	6	6
Масса жареного ромштекса	—	125	—	91	—	58
Гарнир №№ 744, 750, 757, 760—762, 765, 767, 768, 785, 793, 798, 804, 805	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное или маргарин столовый	8	8	5	5	4	4
Выход	—	283	—	246	—	212

Технологические требования к основному сырью

Толстый и тонкий края — пласты мяса прямоугольной формы, без сухожилий, расположенных вдоль всего толстого края и прилегающих к позвонку в тонком крае.

Верхний и внутренний куски — мякоть без грубого сухожилия, покрыта тонкой поверхностной пленкой, межмышечная соединительная ткань оставлена.

Технология приготовления

Порционные куски (по одному на порцию) отбивают, рыхлят, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят с обеих сторон. При отпуске поливают жиром и гарнируют.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, овощи в молочном соусе (I и II колонки), тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кусок говядины (один на порцию) овально-продолговатой формы, запанирован в сухарях, равномерно обжарен, сбоку уложен гарнир.

Вкус и запах — свойственные жареному мясу, вкус в меру соленый.

Цвет — корочки от светло-коричневого до коричневого.

Консистенция — корочки — хрустящая, мясо сочное, мягкое.

РЕЦЕПТУРА № 613.

МОЗГИ ЖАРЕНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мозги	173	138	130	104	85	68
Морковь	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	—	—
Уксус 3%-ный	5	5	4	4	3	3
Масса вареных мозгов	—	104	—	78	—	51
Мука пшеничная	5	5	4	4	3	3
Масса полуфабриката	—	109	—	82	—	54
Маргарин столовый	10	10	8	8	6	6
Масса жареных мозгов	—	100	—	75	—	50
Лимон	14	13	11	10	—	—
Гарнир №№ 744, 758, 759, 760, 761, 766, 792	—	150	—	150	—	150
Маргарин столовый	8	8	5	5	4	4
Выход	—	271	—	240	—	204

Технологические требования к основному сырью

Мозги должны быть целыми, без повреждений оболочек, очищенными от сгустков крови, осколков кости. Цвет — от светло- до темно-коричневого.

Технология приготовления

Мозги выдерживают в холодной воде в течение 2 часов и не вынимая из воды, осторожно снимают с них пленку, затем заливают холодной водой, добавляют уксус, морковь, лук, петрушку и доводят до кипения. Дальнейшую варку производят при слабом кипении (10—15 мин). Отварные мозги охлаждают, нарезают на порции ломтиками, посыпают солью, перцем, панируют в муке и обжаривают на жире до образования румяной корочки.

При отпуске мозги гарнируют, поливают жиром, кладут дольку лимона.

Гарниры — каши рассыпчатые, картофель в молоке, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи припущенные с жиром, сложный гарнир.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — отварные мозги нарезаны ломтиками, запанированы в муке и обжарены с обеих сторон. Готовое изделие уложено на тарелку, полито жиром, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — свойственные жареным мозгам, вкус в меру соленый с легким запахом специй.

Цвет — поверхности — золотистый, на разрезе — от светло-серого до серого.

Консистенция — поверхности — хрустящая, внутри — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 614.

ПОЧКИ ЖАРЕНЫЕ С ПОМИДОРАМИ ИЛИ ЛИМОННЫМ СОКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Почки говяжьи	242	208	181	156	121	104
или почки бараньи, или свиные, или телячьи	202	182	151	136	101	91
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареных почек	—	100	—	75	—	50
Помидоры жареные № 784	—	80	—	65	—	—
или лимон	19	8*	17	7*	10	4*
Гарнир №№ 757, 759, 760, 761, 764, 765	—	150	—	150	—	150
Выход с помидорами	—	330	—	290	—	—
с лимонным соком	—	258	—	232	—	204

* Масса лимонного сока.

Технологические требования к основному сырью

Почки целые, однородного светло-коричневого или коричневого цвета, тщательно освобождены от жировой капсулы, мочеточников и наружных кровеносных сосудов.

Технология приготовления

Почки зачищают от пленок и излишнего жира. Для удаления специфического запаха говяжьи почки вымачивают в течение 2—3 часов и дважды сменяют воду, заливают свежей водой и доводят до кипения. Воду сливают, почки промывают, вновь заливают свежей водой (3 л воды на 1 кг почек) и варят до готовности.

Вареные говяжьи или сырые бараньи, телячьи и свиные почки нарезают ломтиками, посыпают солью и перцем и жарят 3—6 мин. При отпуске на почки кладут половинки обжаренных помидоров или поливают их лимонным соком (можно отпускать без лимонного сока). Жареные почки хранить нельзя, так как вкус их быстро ухудшается.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), крокеты картофельные, овощи отварные с жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — говяжьи почки в вареном виде, прочие в сыром нарезаны ломтиками, обжарены и доведены до готовности, уложены горкой на тарелку, сверху положены половинки обжаренных помидоров, или политы лимонным соком, сбоку гарнир.

Вкус и запах — жареных почек, вкус в меру соленый, с ароматом жареных помидоров и лимонного сока.

Цвет — темно-коричневый.

Консистенция — мягкая, слегка упругая.

РЕЦЕПТУРА № 615.

ПОЧКИ С ГРИБАМИ В СОУСЕ КРАСНОМ С ВИНОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Почки говяжьи	242	208	181	156	—	—
или бараньи, или свиные, или телячьи	202	182	151	136	—	—
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	—	—
Шампиньоны свежие	66	50	57	43	—	—
или грибы белые свежие	62	47	53	40	—	—
Масса жареных почек	—	100	—	75	—	—
Масса вареных грибов	—	35	—	30	—	—
Гарнир №№ 757, 760—762, 765	—	150	—	150	—	—
Соус № 826	—	100	—	75	—	—
Выход	—	385	—	330	—	—

Технологические требования к основному сырью

Почки целые, однородного светло-коричневого или коричневого цвета, тщательно освобождены от жировой капсулы, мочеточников и наружных кровеносных сосудов. Свежие грибы должны быть невялыми, немятыми, целыми, чистыми и нечервивыми.

Технология приготовления

Почки зачищают от пленок и излишнего жира. Для удаления специфического запаха говяжьи почки вымачивают 2—3 часа и дважды сменяют воду, заливают свежей водой и доводят до кипения. Воду сливают, почки промывают, вновь заливают свежей водой (3 л воды на 1 кг почек) и варят до готовности.

Вареные говяжьи или сырые бараньи, телячьи и свиные почки нарезают ломтиками, посыпают солью, перцем и жарят 3—6 мин. Обжаренные почки заливают соусом красным с вином, добавляют вареные нарезанные ломтиками грибы белые или шампиньоны и доводят до кипения. Гарнир подают отдельно.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — говяжьи почки в вареном виде, прочие в сыром нарезаны ломтиками, обжарены, залиты соусом, добавлены нарезанные ломтиками вареные грибы. Изделие уложено горкой на тарелку. Гарнир подается отдельно.

Вкус и запах — жареных почек, вкус острый, в меру соленый, с ароматом кореньев, вина, не допускается специфический запах.

Цвет — темно-коричневый.

Консистенция — мягкая, слегка упругая.

РЕЦЕПТУРА № 616.

ПОЧКИ, ЖАРЕНЫЕ ЦЕЛИКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Почки бараньи, или свиные, или телячьи	199	179	160	144	—	—
Яйца	1/4 шт.	10	1/5 шт.	8	—	—
Сухари	20	20	15	15	—	—
Масса полуфабриката	—	208	—	167	—	—
Жир животный топленый пищевой	12	12	10	10	—	—
Масса жареных почек	—	125	—	100	—	—
Лимон	6	5	6	5	—	—
Зеленое масло № 879	15	15	10	10	—	—
Гарнир №№ 757, 760—762, 765	—	100	—	100	—	—
Выход	—	245	—	215	—	—

Технологические требования к основному сырью

Почки целые, однородного светло-коричневого или коричневого цвета, тщательно освобождены от жировой капсулы, мочеточников и наружных кровеносных сосудов.

Технология приготовления

Почки, зачищенные от излишнего жира и пленок, промывают. Затем их нарезают вдоль пополам.

Подготовленные почки посыпают солью и перцем, смачивают в майонезе, панируют в сухарях, скрепляют шпажкой, обжаривают на сковороде с жиром и доводят до готовности в жарочном шкафу. При подаче удаляют шпажку, на почки кладут кусочек зеленого масла (можно без масла), дольку лимона и гарнируют.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — почки смоченные в майонезе, запанированы, равномерно обжарены, панировка полностью сохранена, уложены на тарелку, сверху положен кусочек зеленого масла и долька лимона, сбоку гарнир.

Вкус и запах — жареных почек, вкус в меру соленый, не допускается специфического запаха.

Цвет — темно-коричневый.

Консистенция — корочки — хрустящая, почки мягкие, слегка упругие.

РЕЦЕПТУРА № 617.

ПОЧКИ, ЖАРЕННЫЕ В СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Почки говяжьи	242	208	181	156	121	104
или почки бараньи, или свиные, или телячьи	202	182	151	136	101	91
Маргарин столовый	10	10	7	7	5	5
Масса готовых почек	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 744, 757, 759, 760, 761, 765	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 824, 827, 848, 863	—	100	—	75	—	50
Выход	—	350	—	300	—	250

Технологические требования к основному сырью

Почки целые, однородного светло-коричневого или коричневого цвета, тщательно освобождены от жировой капсулы, мочеточников, наружных кровеносных сосудов.

Технология приготовления

Почки зачищают от пленок и излишнего жира. Для удаления специфического запаха говяжьи почки вымачивают в течение 2—3 часов в дважды сменяемой воде. Заливают свежей водой и доводят до кипения. Воду сливают, почки промывают, вновь заливают свежей водой (3 л воды на 1 кг почек) и варят до готовности.

Вареные говяжьи или сырые бараньи, телячьи и свиные почки нарезают ломтиками, посыпают солью, перцем и жарят 3—6 мин. Обжаренные почки заливают соусом и доводят до кипения. Гарнир подают отдельно.

Гарниры — каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром.

Соусы — красный основной, луковый, томатный, сметанный.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — говяжьи почки в вареном виде, прочие — в сыром нарезаны ломтиками, обжарены и залиты соусом. Изделие уложено горкой на тарелку, гарнир подают отдельно.

Вкус и запах — жареных почек, вкус в меру соленый, с ароматом кореньев и специй, не допускается специфического запаха.

Цвет — темно-коричневый.

Консистенция — мягкая, слегка упругая.

РЕЦЕПТУРА № 618

ПЕЧЕНЬ ЖАРЕНАЯ С ЖИРОМ ИЛИ ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	170	141	127	105	86	71
или печень баранья, или свиная, или телячья	160	141	119	105	81	71
Мука пшеничная	6	6	5	5	3	3
Масса полуфабриката	—	147	—	110	—	74
Жир животный топленый пищевой	12	12	10	10	6	6
Маса жареной печени	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 744, 757, 759, 760, 761, 765	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное или маргарин столовый	10	10	5	5	4	4
или лук, жаренный во фритюре № 783	—	15	—	15	—	10
Выход с жиром	—	260	—	230	—	204
с луком	—	265	—	240	—	210

Технологические требования к основному сырью

Печень освобождена от наружных кровеносных сосудов, лимфатических узлов, желчного пузыря и его протоков. Цвет ее от светло-красного до темно-коричневого с оттенками. Поверхность блестящая.

Технология приготовления

Печень нарезают по 1—2 куска на порцию (свиную печень бланшируют), посыпают солью и перцем, панируют в муке и жарят с обеих сторон до готовности, но не пережаривают.

Отпускают с гарниром и жиром или с гарниром и жареным луком, который кладут на готовую печень.

Гарниры — каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — жареная печень (один-два куска на порцию) уложена на тарелку, полита жиром или сверху уложен лук, жаренный во фритюре; сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — жареной печени, вкус в меру соленый с ароматом жареного лука.

Цвет — на разрезе от светло-серого до темно-коричневого, в зависимости от вида и возраста животного. В толще печени не допускается красноты.

Консистенция — мягкая, сочная, не допускается наличия крупных кровеносных сосудов и грубой пленки.

РЕЦЕПТУРА № 619

ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	177	147	133	110	89	74
или печень баранья, или свиная, или телячья	167	147	125	110	84	74
Жир животный топленый пищевой	12	12	10	10	6	6
Масса готовой печени	—	100	—	75	—	50
Соус № 865	—	100	—	75	—	50
Томатное пюре	10	10	8	8	5	5
Соус «Южный»	5	5	4	4	3	3
Гарнир №№ 753, 757, 759, 760, 761, 765	—	150	—	150	—	150
Выход	—	365	—	312	—	258

Технологические требования к основному сырью

Печень освобождена от наружных кровеносных сосудов, лимфатических узлов, желчного пузыря и его протоков. Цвет ее от светло-красного до темно-коричневого с оттенками; поверхность блестящая.

Технология приготовления

Печень нарезают брусочками длиной 3—4 см, массой 5—7 г (свиную печень предварительно бланшируют), посыпают солью, перцем, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с жиром и обжаривают при помешивании 3—4 мин. Затем заливают соусом сметанным с луком, добавляют томатное пюре, соус «Южный», размешивают и доводят до кипения.

Отпускают вместе с соусом, гарнир укладывают сбоку. Можно готовить без соуса «Южного», соответственно увеличив закладку томатного пюре.

Гарниры — макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — печень нарезана брусочками длиной 3—4 см, массой 5—7 г, обжарена и залита соусом сметанным. Изделие уложено горкой на тарелку, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — свойственные жареной печени, вкус в меру соленый.

Цвет — печень темно-коричневый или светло-серый, в зависимости от вида и возраста животного.

Консистенция — мягкая, в меру сочная.

РЕЦЕПТУРА № 620.

ВЫМЯ ЖАРЕНОЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Вымя говяжье	193	193	156	156	116	116
Масса вареного вымени	—	106	—	86	—	64
Мука пшеничная	6	6	4	4	3	3
Яйца	1/7 шт.	6	1/10 шт.	4	1/13 шт.	3
Сухари	22	22	17	17	13	13
Масса полуфабриката	—	137	—	110	—	82
Жир животный топленый пищевой	10	10	8	8	6	6
Масса жареного вымени	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 744, 757, 759, 760, 761, 765, 773	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное или маргарин столовый	8	8	5	5	4	4
Выход	—	283	—	255	—	229

Технологические требования к основному сырью

Вымя обезжирено, разрезано на 2—4 части и промыто от остатков молока, без прирезей шкуры.

Технология приготовления

Куски вымени массой 1,5—2 кг вымачивают в холодной воде 3—5 часов, закладывают в горячую воду (на 1 кг вымени — 1—1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски вымени должны быть полностью покрыты водой. Для улучшения вкуса и аромата в бульон при варке добавляют коренья и репчатый лук. Соль и специи кладут в бульон за 15—20 мин до готовности вымени, лавровый лист — за 5 мин. Готовность вымени определяют поварской иглой, она входит легко.

Отварное вымя охлаждают, нарезают на порционные куски, панируют в муке, смачивают в льезоне, вновь панируют в сухарях и жарят на жире. При отпуске вымя гарнируют и поливают жиром.

Гарниры — каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — отваренное вымя нарезано кусками, запанировано в муке, смочено в льезоне, запанировано в пшеничных сухарях и равномерно обжарено с обеих сторон, панировка сохранена полностью. Готовое изделие уложено на тарелку, полито жиром, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — жареного вымени, вкус в меру соленый с легким запахом специй.

Цвет — поверхности — золотистый, вымени — от белого до светло-желтого.

Консистенция — на поверхности хрустящая, внутри — мягкая, слегка упругая.

РЕЦЕПТУРА № 621.

МОЗГИ, СЕРДЦЕ, ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мозги	137	82 *	107	64*	68	41*
или сердце	161	82*	125	64*	80	41*
Морковь	3	2	3	2	3	2
Лук репчатый	4	3	4	3	4	3
Петрушка (корень)	3	2	3	2	3	2
Уксус 3%-ный **	5	5	5	5	5	5
Мука пшеничная	6	6	4	4	3	3
Яйца	1/7 шт.	6	1/10 шт.	4	1/13 шт.	3
Сухари	20	20	15	15	12	12
Масса полуфабриката	—	109	—	82	—	54
Жир животный топленый пищевой	12	12	10	10	6	6
Масса жареных мозгов, сердца	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 744, 750, 757, 759, 760, 761, 765, 766	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное или маргарин столовый	8	8	5	5	4	4
или соус №№ 824, 848	—	100	—	75	—	50
Выход с жиром	—	258	—	230	—	204
с соусом	—	350	—	300	—	250

* Масса вареных мозгов или сердца.
** Для варки мозгов.

Технологические требования к основному сырью

Мозги должны быть целыми, без повреждений оболочек, чистыми и без крови.

Сердце без наружных кровеносных сосудов и пленок, имеет продольный и поперечный разрезы, промытое от сгустков крови.

Технология приготовления

Сердце закладывают в горячую воду (на 1 кг сердца 1—1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Для улучшения вкуса и аромата вареного сердца в бульон при варке добавляют коренья и репчатый лук. Соль и специи кладут в бульон за 15—20 мин до готовности, лавровый лист — за 5 мин.

Мозги выдерживают в холодной воде в течение 2 часов и не вынимая из воды, осторожно снимают с них пленку, затем заливают холодной водой, добавляют уксус, морковь, лук, петрушку и доводят до кипения. Дальнейшую варку производят при слабом

кипении (10—15 мин). За 5—10 мин до окончания варки кладут соль, перец горошком и лавровый лист.

Охлажденные отваренные мозги или сердце нарезают по одному куску на порцию, панируют в муке, смачивают в льезоне, вновь панируют в сухарях и жарят во фритюре. При отпуске мозги или сердце гарнируют, поливают жиром или подают отдельно соус.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, картофель отварной, картофель в молоке, пюре картофельное, картофель жареный с жиром, овощи припущенные с жиром.

Соусы — красный основной, томатный.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — отварные мозги или сердце нарезаны по одному куску на порцию, запанированы в муке, смочены в льезоне, запанированы в пшеничных сухарях и обжарены в большом количестве жира, панировка полностью сохранена. Готовое изделие уложено на тарелку, полито жиром или отдельно подан соус. Гарнир расположен сбоку.

Вкус и запах — жареные мозги или сердце, вкус в меру соленый, с легким запахом специй.

Цвет — поверхности — золотистый, на разрезе мозгов — светло-коричневый, сердца — темно-коричневый.

Консистенция — на поверхности — хрустящая, внутри — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 622.

ГРУДИНКА БАРАНЬЯ ИЛИ ТЕЛЯЧЬЯ, ЖАРЕННАЯ ВО ФРИТЮРЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Баранина (грудинка)	193	138	143	102	97	69
или телятина (грудинка)	209	138	155	102	105	69
Масса вареной грудинки без костей	—	88	—	65	—	44
Мука пшеничная	6	6	4	4	3	3
Яйца	1/7 шт.	6	1/10 шт.	4	1/13 шт.	3
Сухари	15	15	13	13	8	8
Масса полуфабриката	—	111	—	83	—	56
Жир животный топленый пищевой	12	12	10	10	6	6
Масса жареной грудинки	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 744, 748, 757, 759, 760—762, 765, 766	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 824, 848	—	100	—	75	—	50
или масло сливочное или маргарин столовый	8	8	5	5	4	4
Выход с жиром	—	258	—	230	—	204
с соусом	—	350	—	300	—	250

Технологические требования к основному сырью

Грудинка — часть среднего отруба, после удаления корейки, с заравненными краями и с удаленным излишком подкожного жира. Слой подкожного жира не более 10 мм.

Технология приготовления

Грудинку закпадывают в горячую воду (на 1 кг грудинки 1—1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Для улучшения вкуса и аромата грудинки в бульон при варке добавляют коренья и репчатый лук. Готовность мяса определяют поварской иглой, она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. После варки из бараньей и телячьей грудинки немедленно удаляют реберные кости, кладут под пресс и ставят в холодильный шкаф на 1,5—2 ч, чтобы мясо приобрело более плотную консистенцию. Затем нарезают по 1—2 куска на порцию, посыпают солью, перцем, панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят во фритюре. При отпуске гарнируют, поливают жиром или отдельно подают соус.

Гарниры — каши рассыпчатые, рис припущенный, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель, жаренный во фритюре, овощи припущенные с жиром.

Соусы — красный основной, томатный.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — отварная грудинка нарезана по 1—2 куска на порцию, запанирована в муке, смочена в льезоне, запанирована в пшеничных сухарях и обжарена в большом количестве жира. Панировка полностью сохранена. Готовое изделие уложено на тарелку, полито жиром или отдельно подан соус. Гарнир расположен сбоку.

Вкус и запах — жареной грудинки, вкус в меру соленый с выраженным ароматом мяса.

Цвет — поверхности — золотистый, на разрезе — от светло-серого до светло-коричневого.

Консистенция — поверхности — хрустящая, внутри — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 623.

БАСТУРМА (ШАШЛЫК ИЗ МАРИНОВАННОЙ ГОВЯДИНЫ) (грузинское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (вырезка, толстый и тонкий края; верхний и внутренний куски тазобедренной части)	323	238	216	159	—	—

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Лук репчатый для маринования	30	25	24	20	—	—
Уксус 3%-ный	30	30	20	20	—	—
Масса жареного мяса	—	150	—	100	—	—
Лук репчатый	48	40	36	30	—	—
Петрушка (зелень)	9	7	5	4	—	—
Лимон	9	8	7	6	—	—
Острая ткемалевая подлива	50	50	40	40	—	—
Выход	—	255	—	180	—	—

Технологические требования к основному сырью

Вырезка зачищена от верхнего сухожилия, без наличия жира. Толстый и тонкий края — пласты мяса прямоугольной формы, без сухожилий, расположенных вдоль всего толстого края и прилегающих к позвонку в тонком крае. Верхний и внутренний куски — мякоть без грубого сухожилия, покрыта тонкой поверхностной пленкой, межмышечная соединительная ткань оставлена.

Технология приготовления

Говядину нарезают кусочками массой 20—30 г, добавляют нашинкованный лук, соль, черный перец, уксус, лавровый лист и ставят на холод на 4 часа. Затем мясо нанизывают на вертел и жарят над углями или в гриле.

При отпуске бастурму оформляют нашинкованным луком, зеленью петрушки и лимоном. Острую ткемалевую подливу подают отдельно.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — поверхность мяса должна быть с зажаренной корочкой. Шашлык уложен на блюдо и украшен веточкой зелени. Отдельно на тарелке поданы сырой репчатый лук, нарезанный соломкой, зелень петрушки, долька лимона, а в соуснике — соус ткемали.

Вкус и запах — свойственные шашлыку, зажаренному под углями, вкус острый, с ароматом специй, приправ.

Цвет — на разрезе от серого до темно-серого.

Консистенция — сочная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 624.

КАБОБ «ЛАЗЗАТ» (ОТБИВНАЯ) (таджикское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Баранина (корейка, тазобедренная часть)	224	160
или говядина (толстый и тонкий края)	205	151
Уксус 3%-ный	5	5

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Лук репчатый	18	15
Яйца	1 шт.	40
Мука пшеничная I сорта	20	20
Масса полуфабриката		
из баранины	—	214
из говядины	—	205
Жир животный топленый пищевой	30	30
Масса готового изделия	—	150
Масло сливочное или маргарин столовый	10	10
Петрушка, укроп (зелень)	9	7
Гарнир №№ 760, 761	—	150
Выход	—	317

Технологические требования к основному сырью

Корейка прямоугольной формы с ребрами длиной не более 8 см и слоем подкожного жира не более 10 мм. Толстый и тонкий края — пласты мяса прямоугольной формы, без сухожилий, расположенных вдоль всего толстого края и прилегающих к позвонку в тонком крае.

Технология приготовления

Мясо нарезают по одному куску на порцию, отбивают, маринуют в течение 6—8 ч с добавлением мелко нашинкованного репчатого лука, уксуса, специй. Перед жареньем порционный кусок смачивают в яйце, панируют в муке (эту операцию повторяют дважды) и жарят в небольшом количестве жира.

Отпускают с жареным картофелем и зеленью, кабоб поливают жиром.

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — куски мяса овально-приплюснутой формы, замаринованные, смоченные в яйце, запанированные в муке и обжарены с двух сторон; готовое изделие уложено на тарелку, полито жиром, гарнир расположен сбоку.

Вкус и запах — свойственные жареному мясу, вкус в меру соленый, острый, с ароматом специй.

Цвет — поверхности — золотистый, на разрезе — от серого до темно-серого.

Консистенция — мягкая, сочная с хрустящей корочкой.

РЕЦЕПТУРА № 625.

КАБУРГА ПО-ТАДЖИКСКИ (рулет мясной)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Баранина (грудинка)	203	145
Жир-сырец курдючий	15	15
Чеснок	8	6
Лук репчатый	23	19
Масса полуфабриката	—	185
Масло растительное	5	5
Томатное пюре	12	12
Морковь	13	10
Масса готового рулета	—	110
Гарнир №№ 748, 750, 752, 760, 761	—	150
Выход	—	260

Технологические требования к основному сырью

Грудинка — часть среднего отруба, после удаления корейки, с заравненными краями и с удаленным излишком подкожного жира. Слой подкожного жира не более 10 мм.

Технология приготовления

Мякоть грудинки слегка отбивают. На поверхности мякоти кладут жир-сырец, рубленый чеснок, измельченный репчатый лук, посыпают солью, перцем и свертывают в виде рулета. Полуфабрикат обжаривают 15—20 мин с небольшим количеством жира и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 60 мин с добавлением нарезанной моркови, томатного пюре и воды — 20 г на порцию).

Готовый рулет нарезают по 2—3 куска на порцию и гарнируют.

Гарниры — рис припущенный, бобовые отварные, горох или фасоль отварные с томатом и луком, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого).

Кабургу можно отпускать как холодное блюдо с огурцами маринованными, квашеной капустой и яблоками маринованными.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — куски кабурги нарезаны под острым углом по 2—3 на порцию и уложены на тарелку, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — жареной грудинки, вкус в меру соленый с ярко выраженным ароматом мяса, лука, чеснока.

Цвет — поверхности — золотистый, на разрезе — от светло-серого до светло-коричневого.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 626.

КУРЗЕМЕС СТРОГАНОВС
(латвийское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина	173	147	87	74
Лук репчатый	30	25	18	15
Шпик	26	25	14	13
Огурцы соленые	33	30	22	20
или маринованные	55	30	36	20
Мука	5	5	3	3
Бульон	25	25	30	30
Сметана	30	30	15	15
Масса жареной свинины	—	100	—	50
Масса соуса	—	100	—	75
Гарнир № 757	—	150	—	150
Масло сливочное или маргарин столовый	5	5	3	3
Выход	—	355	—	278

Технологические требования к основному сырью

Свежее охлажденное мясо свинины должно иметь сухую поверхностную корочку подсыхания, консистенция упругая; ямочка, образовавшаяся после надавливания пальцем на мясо, быстро исчезает, запах без признаков порчи.

Технология приготовления

Свинину слегка отбивают, нарезают брусочками длиной 3—4 см, жарят на сковороде со шпиком, нарезанным кубиками и репчатым луком, нарезанным полукольцами. В конце жаренья добавляют мелко нарезанные соленые огурцы, муку, бульон, сметану, соль, перец, перемешивают и доводят до кипения. Подают с отварным картофелем.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — мясо, нарезанное тонкими брусочками длиной 3—4 см, обжарено и доведено до готовности. Мясо вместе с соусом уложено на тарелку, сбоку уложен отварной картофель.

Вкус и запах — жареного мяса, вкус слегка острый, умеренно соленый, с ароматом соленых огурцов, пассерованного лука и специй.

Цвет — от серого до светло-серого.

Консистенция — кусочки мяса мягкие, без грубых пленок и сухожилий, соус однородный, слегка вязкий.

РЕЦЕПТУРА № 627.

МЯСО ТУШЕНОЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (верхний, внутренний, наружный, боковой куски тазобедренной части)	227	167	170	125	113	83
или баранина, козлятина (лопаточная часть, грудинка)	222	159	166	119	110	79
или свинина (лопаточная и шейная части)	173	147	129	110	87	74
Морковь	15	12	10	8	5	4
Лук репчатый	10	8	7	6	5	4
Петрушка (корень)	9	7	8	6	—	—
или сельдерей (корень)	10	7	9	6	—	—
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Томатное пюре	20	20	15	15	12	12
Мука пшеничная	6	6	5	5	4	4
Масса тушеного мяса	—	100	—	75	—	50
Масса соуса	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 753, 757, 759, 760, 761, 765, 766, 769, 770, 773, 776, 785	—	150	—	150	—	150
Выход	—	375	—	325	—	275

Технологические требования к основному сырью

Мякоть покрыта тонкой поверхностной пленкой, межмышечная соединительная ткань оставлена, грубые сухожилия удалены, края заравнены. Мякоть лопаточной части без грубых сухожилий и поверхностной пленки.

Технология приготовления

Обжаренные крупные куски мяса тушат с добавлением бульона или воды, обжаренных овощей и томатного пюре до готовности. На бульоне, полученном после тушения, приготавливают соус. Готовое мясо нарезают по 1—2 куска на порцию, заливают соусом и доводят до кипения. Отпускают с соусом и гарниром.

Гарниры — макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром, пюре из моркови или свеклы (1-й и 2-й варианты), капуста тушеная, свекла тушеная, тыква, кабачки, баклажаны жареные.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — тушеное мясо нарезано поперек волокон по одному или по два куска на порцию, уложено на блюдо или тарелку, полито соусом, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — мяса и соуса, вкус в меру соленый, с ароматом овощей и специй.

Цвет — мяса — светло-коричневый.

Консистенция — мяса — нежная, мягкая, сочная, соуса — однородная, слегка вязкая.

РЕЦЕПТУРА № 628.

МЯСО ШПИГОВАННОЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части)	227	167	170	125	113	83
или баранина, козлятина (лопаточная часть)	222	159	166	119	110	79
или свинина (лопаточная и шейная часть)	173	147	129	110	87	74
Морковь	38	30	28	22	19	15
Петрушка (корень)	29	22	20	15	—	—
Лук репчатый	19	16	14	12	14	12
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Томатное пюре	20	20	15	15	12	12
Мука пшеничная	6	6	5	5	4	4
Чеснок	1,9	1,5	1,5	1,2	1,0	0,8
Масса готового шпигованного мяса	—	140	—	100	—	60
в том числе масса мяса без овощей	—	100	—	75	—	50
Масса соуса	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 753, 757, 759, 760, 761, 765, 766, 769, 770, 773, 776, 785	—	150	—	150	—	150
Выход	—	415	—	350	—	285

Технологические требования к основному сырью

Мякоть покрыта тонкой поверхностной пленкой, межмышечная соединительная ткань оставлена, грубые сухожилия удалены, края заравнены. Мякоть лопаточной части без грубых сухожилий и поверхностной пленки.

Технология приготовления

Крупные куски мяса шпигуют морковью и петрушкой, нарезанными брусочками. Говядину можно шпиговать морковью и шпиком (на порцию тушеного мяса — 10—15 г шпика), обжаривают.

Обжаренные крупные куски мяса тушат с добавлением бульона или воды, обжаренных овощей и томатного пюре до готовности. На бульоне, полученном после тушения, приготавливают соус. Готовое мясо нарезают по 1—2 куска на порцию, заливают соусом и доводят до кипения. Отпускают с соусом и гарниром.

Гарниры — макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого, овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром, пюре из моркови или свеклы (1-й и 2-й вариант), капуста тушеная; свекла тушеная, тыква, кабачки, баклажаны жареные.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — тушеное шпигованное мясо нарезано поперек волокон по одному или по два куска на порцию, уложено на блюдо или тарелку, полито соусом, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — мяса и соуса, вкус в меру соленый, с ароматом овощей и специй.

Цвет — мяса — темно-красный с оранжевыми вкраплениями моркови и белыми — петрушки или шпика.

Консистенция — мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.

РЕЦЕПТУРА № 629.

МЯСО ДУХОВОЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	227	167	170	125	109	80
или баранина, козлятина (лопаточная часть)	222	159	175	125	112	80
или свинина (лопаточная и шейная части)	173	147	147	125	94	80
Жир животный топленый пищевой	15	15	12	12	10	10
Картофель	133	100	193	145	213	160
Репа	33	25	20	15	—	—
Морковь	44	35	25	20	44	35
Петрушка (корень)	20	15	13	10	—	—
Лук репчатый	42	35	30	25	24	20
Томатное пюре	20	20	15	15	12	12
Мука пшеничная	3	3	3	3	3	3
Масса тушеного мяса:						
говядина	—	100	—	75	—	48
баранина	—	100	—	79	—	50
свинина	—	100	—	85	—	54
Масса соуса и овощей	—	250	—	250	—	250
Выход говядина	—	350	—	325	—	298
баранина	—	350	—	329	—	300
свинина	—	350	—	335	—	304

Технологические требования к основному сырью

Мякоть покрыта тонкой поверхностной пленкой, межмышечная соединительная ткань оставлена, грубые сухожилия удалены. Края заравнены. Мякоть лопаточной части без грубых сухожилий и поверхностной пленки.

Технология приготовления

Обжаренные порционные куски говядины (1—2 куска на порцию) тушат с бульоном и пассерованным томатным пюре почти до готовности. Картофель, овощи, нарезанные дольками, обжаривают по отдельности (репу предварительно бланшируют). На

бульоне, полученном после тушения мяса, приготавливают соус, заливают им мясо, кладут морковь, петрушку, репу и репчатый лук обжаренные, а также пряности и ароматическую зелень. После 10 мин тушения добавляют обжаренный картофель, тушат до готовности овощи, а затем пряности и зелень удаляют. При отпуске на тушеные овощи кладут мясо и поливают соусом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — тушеные куски мяса (один, два на порцию) уложены на тушеные овощи, овощи в соусе сохранили форму нарезки.

Вкус и запах — мяса и соуса, вкус в меру соленый, с ароматом обжаренных тушеных овощей и специй.

Цвет — темно-красный мяса, овощей и соуса; овощей на изломе — натуральный.

Консистенция — мясо и овощи мягкие, сочные.

РЕЦЕПТУРА № 630.

ЗРАЗЫ ОТБИВНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	227	167	170	125	109	80
или свинина (лопаточная и шейная части)	196	167	147	125	94	80
Для фарша:						
Лук репчатый	71	60	60	50	48	40
Жир животный топленый пищевой	9	9	8	8	6	6
Масса лука пассерованного	—	30	—	25	—	20
Яйца	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10
или грибы белые свежие	36	27	17	13	17	13
или грибы белые сушеные	10	10	5	5	5	5
Маса вареных грибов	—	20	—	10	—	10
Сухари	6	6	5	5	5	5
Петрушка (зелень)	3	2	3	2	3	2
Масса фарша	—	58	—	42	—	37
Масса полуфабриката	—	225	—	167	—	117
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса тушеных зраз	—	135	—	100	—	70
Томатное пюре	15	15	12	12	10	10
Мука пшеничная	5	5	4	4	3	3
Лук репчатый	10	8	7	6	5	4
Морковь	10	8	8	6	5	4
Петрушка (корень)	9	7	8	6	—	—
Масса соуса	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 744, 747, 759	—	150	—	150	—	150
Выход	—	385	—	325	—	270

Технологические требования к основному сырью

Мякоть покрыта тонкой поверхностной пленкой, межмышечная соединительная ткань оставлена, грубые сухожилия удалены, края заравнены. Мякоть лопаточной части без грубых сухожилий и поверхностной пленки.

Технология приготовления

На тонко отбитые порционные куски мяса кладут фарш и свертывают в виде маленьких колбасок. Подготовленные полуфабрикаты посыпают солью и перцем, обжаривают и тушат в воде или бульоне около часа, с добавлением пассерованных овощей и томатного пюре. На оставшемся после тушения бульоне приготавливают соус, заливают им зразы, добавляют душистый и черный перец горошком и тушат еще 30—35 мин. За 5—10 мин до готовности кладут лавровый лист. Отпускают с соусом и гарниром.

Для фарша пассерованный репчатый лук соединяют с сухарями, рублеными крутыми яйцами или вареными грибами, измельченной зеленью петрушки или укропа, добавляют соль и перец.

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, пюре картофельное.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зразы сохранили основную форму, уложены по одной-две штуки на порцию в баранчик или на тарелку, политы соусом и посыпаны укропом. Сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — изделие и соус в меру соленые, с ярко выраженным ароматом пассерованного лука и специй.

Цвет — мяса — коричневый, соуса — темно-красный.

Консистенция — мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.

РЕЦЕПТУРА № 631.

ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (наружный и боковой куски тазобедренной части)	216	159	162	119	107	79
или свинина (лопаточная или шейная части)	173	147	129	110	87	74
Картофель	253	190	253	190	267	200
Лук репчатый	30	25	30	25	24	20
Жир животный топленый пищевой	12	12	12	12	10	10
Томатное пюре	15	15	15	15	12	12
Масса тушеного мяса	—	100	—	75	—	50
Масса готовых овощей	—	250	—	250	—	250
Выход	—	350	—	325	—	300

Технологические требования к основному сырью

Мякоть покрыта тонкой поверхностной пленкой, межмышечная соединительная ткань оставлена. Грубые сухожилия удалены, края заравнены. Мякоть лопаточной части без грубых сухожилий и поверхностной пленки.

Технология приготовления

Мясо нарезают по 2—4 куска на порцию массой по 30—40 г, картофель и лук — дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль, перец, бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5—10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром в горшочках. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — мясо нарезано кусочками массой 30—40 г, обжарено, картофель и лук нарезаны дольками или кубиками, обжарены, все вместе стушено с томатом и специями. На тарелку уложено мясо вместе с гарниром и соусом.

Вкус и запах — острые, специфические для тушеного мяса и овощей, с привкусом специй.

Цвет — мяса и соуса — коричневый, картофеля — желтый с оранжевым оттенком.

Консистенция — мягкая, сочная, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 632.

ГУЛЯШ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка)	216	159	162	119	107	79
или свинина (лопаточная, шейная части)	173	147	129	110	87	74
или баранина, козлятина (лопаточная часть)	200	143	150	107	99	71
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Лук репчатый	30	25	24	20	18	15
Томатное пюре	20	20	15	15	12	12
Мука пшеничная	6	6	5	5	4	4
Масса тушеного мяса	—	100	—	75	—	50
Масса соуса	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 744, 747, 753, 759, 761, 765, 766, 773, 776	—	150	—	150	—	150
Выход	—	375	—	325	—	275

Технологические требования к основному сырью

Мякоть лопаточной части без грубых сухожилий и поверхностной пленки. Подлопаточная часть — мякоть, снята одним куском прямоугольной формы с заравненными краями. Покромка имеет форму прямоугольного куска с ровными краями. Межмышечная соединительная ткань из покромки не удалена.

Технология приготовления

Нарезанное кубиками по 20—30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре, в закрытой посуде около часа.

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, перец, заливают им мясо и тушат еще 25—30 мин. За 5—10 мин до готовности кладут лавровый лист.

В гуляш из говядины можно добавить чеснок (0,8 г нетто на порцию). Гуляш можно готовить со сметаной (15—20 г на порцию).

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — готовые куски мяса вместе с соусом уложены в баранчик или на тарелку, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — мясо и соус в меру соленые, острые с ароматом лука.

Цвет — от светло-красного до темно-красного — соуса; мяса — коричневый.

Консистенция — мяса — мягкая, соуса — однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки.

РЕЦЕПТУРА № 633.

ПЕЧЕНЬ, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	170	141	127	105	86	71
или баранья, или свиная, или телячья	160	141	119	105	81	71
Мука пшеничная	6	6	5	5	3	3
Масса полуфабриката	—	147	—	110	—	74
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса тушеной печени	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 744, 757, 759, 760, 761, 765	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 863, 865, 866	—	100	—	75	—	50
Выход	—	350	—	300	—	250

Технологические требования к основному сырью

Печень освобождена от наружных кровеносных сосудов, лимфатических узлов, желчного пузыря и его протоков. Цвет ее от светло-красного до темно-коричневого с оттенками, поверхность блестящая.

Технология приготовления

Печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, перцем, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5—10 мин). Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15—20 мин. Подают с гарниром и соусом.

Гарниры — каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром.

Соусы — сметанный, сметанный с луком, сметанный с томатом и луком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зачищенная печень аккуратно нарезана плоскими кусками, обжарена и протушена в сметанном соусе. На тарелку уложена печень, полита соусом, сбоку гарнир.

Вид и запах — характерные для жареной печени, соуса; вкус в меру соленый и слабо-кислый.

Цвет — поверхности темно-коричневый, на разрезе — коричневый.

Консистенция — печени — мягкая, сочная; соуса — однородная, вязкая.

РЕЦЕПТУРА № 634.

СЕРДЦЕ, ЛЕГКИЕ И ДРУГИЕ СУБПРОДУКТЫ В СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сердце	196	167	147	125	98	83
или легкие	167	154	125	115	84	77
или почки говяжьи	242	208	181	156	121	104
или почки бараньи, или свиные	202	182	151	136	101	91
Петрушка (корень)	4	3	3	2	—	—
Морковь	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса готовых субпродуктов	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 744, 753, 757, 759, 760, 761, 765, 766, 773, 776	—	150	—	150	—	150
Соус № 824	—	125	—	100	—	75
Чеснок	1,0	0,8	1,0	0,8	1,0	0,8
Выход	—	375	—	325	—	275

Технологические требования к основному сырью

Сердце разрезано вдоль, очищено от выступающих кровеносных сосудов и пленок, хорошо промыто.

Легкие от светло- до темно-розового цвета, хорошо промыты от крови и слизи.

Почки целые, однородного светло-коричневого или коричневого цвета, тщательно освобождены от жировой капсулы, мочеточников и наружных кровеносных сосудов.

Технология приготовления

Легкие и сердце, а также предварительно вымоченные говяжьи почки отваривают по отдельности, с добавлением овощей, до готовности. Готовые субпродукты нарезают на кусочки массой 20—30 г и обжаривают. Почки бараньи или свиные нарезают ломтиками сырыми, после чего обжаривают. Подготовленные продукты заливают соусом и тушат 15—20 мин. Перед окончанием тушения добавляют чеснок.

Отпускают с соусом и гарниром.

Гарниры — каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — готовые кусочки сердца или легкого, или почек вместе с соусом уложены в баранчик или на тарелку, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — тушеных субпродуктов, острые с ароматом лука, вкус в меру соленый.

Цвет — свойственный данному виду тушеных субпродуктов.

Консистенция — субпродуктов — мягкая, сочная, соуса — однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки.

РЕЦЕПТУРА № 635.

СВИНИНА, ОКОРОК, КОЛБАСА И ДРУГИЕ МЯСОПРОДУКТЫ, ТУШЕННЫЕ С КАПУСТОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина (лопаточная, шейная части, грудинка)	173	147	129	110	87	74
или окорок копчено-вареный (со шкурой и костями)	146	111	109	83	74	56
или грудинка копченая (без шкуры и костей)	135	135	101	101	67	67
или корейка копченая (без шкуры и костей)	132	132	99	99	66	66
или колбаса вареная	114	111	86	83	58	56

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса обжаренных или отварных продуктов	—	100	—	75	—	50
Капуста тушеная № 773	—	200	—	200	—	200
Выход	—	300	—	275	—	250

Технологические требования к основному сырью

Грудинка копченая должна иметь толщину в тонкой части не менее 2 см и слой подкожного шпика от 1 до 3 см.

Корейка копченая прямоугольной формы, толщина в тонкой части не менее 3 см, а слоя шпика — от 1 до 4 см.

Окорок копчено-вареный с чистой поверхностью, сухой, без пятен, загрязнений, слизи, плесени. Консистенция упругая.

Технология приготовления

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20—30% к массе сырой капусты), уксус, жир, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности, при периодическом помешивании.

Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, коренья и лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

За 15—20 мин до готовности капусты, добавляют нарезанную мелкими кубиками обжаренную свинину или другие мясные продукты, указанные в рецептуре, и доводят до готовности.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — готовые мясные продукты и капуста тушеная уложены на тарелку или в круглый баранчик. Мясо и капуста сохранили форму нарезки.

Вкус и запах — тушеной капусты с мясопродуктами, острые, с ароматом кореньев, лука.

Цвет — от светло-коричневого до коричневого.

Консистенция — мясопродукты и капуста сочные, мягкие.

РЕЦЕПТУРА № 636.

РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ ИЛИ СВИНИНЫ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Баранина (грудинка и шейная часть)*	—	—	144	129	96	86
или свинина (грудинка)*	—	—	110	104	74	70
или рагу по-домашнему (полуфабрикат)*	—	—	—	104	—	70

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Жир животный топленый пищевой	—	—	12	12	10	10
Картофель	—	—	193	145	213	160
Морковь	—	—	25	20	44	35
Репа***	—	—	27	20	—	—
Петрушка (корень)	—	—	13	10	—	—
Лук репчатый	—	—	30	25	24	20
Томатное пюре	—	—	15	15	12	12
Мука пшеничная	—	—	3	3	3	3
Масса тушеной баранины	—	—	—	90	—	60
Масса тушеной свинины или тушеного рагу из полуфабриката	—	—	—	74	—	50
Масса овощей и соуса	—	—	—	250	—	250
Выход из баранины	—	—	—	340	—	310
из свинины или полуфабриката	—	—	—	324	—	300

* Масса полуфабриката — рагу из баранины дана с учетом содержания костей 20%, масса готового продукта дана с учетом содержания мякоти 64 г и 43 г (соответственно по II и III колонкам).

** Масса полуфабриката — рагу из свинины дана с учетом содержания костей 10% и жира не более 15%.

*** Репу можно заменить морковью или брюквой.

Технологические требования к основному сырью

Грудинка — реберная часть туши, с реберными костями без грудной кости, для баранины без жилистой части, для свинины — без сосковой и паховой частей. Поверхность ровная, без грубых сухожилий, края ровно обрезаны.

Технология приготовления

Для приготовления рагу берут распиленные мясо-костные кусочки баранины массой 20—30 г или мясо-костные кусочки свинины массой 30—40 г. Допускаются кусочки котлетного мяса массой 20—30 г. Обжаренное мясо заливают горячим бульоном, добавляют томатное пюре и тушат 30—40 мин. На бульоне, оставшемся после тушения, приготавливают соус, которым заливают мясо, кладут морковь, репу, петрушку, лук, нарезанные дольками и обжаренные (репу предварительно бланшируют). Тушат еще 10 мин, после чего закладывают обжаренный картофель и доводят до готовности. Помимо указанных овощей, в конце тушения в рагу можно добавить жареные кабачки и баклажаны, бланшированный сладкий перец, сырые помидоры, отварную стручковую фасоль, соответственно уменьшив норму картофеля, моркови, репы. Отпускают по 2—3 кусочка мяса на порцию вместе с соусом и гарниром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — готовое мясо и овощи вместе с соусом уложены в круглый баранчик или на тарелку. Мясо и коренья сохранили свою форму, картофель может быть частично разварившийся.

Вкус и запах — тушеной баранины, вкус в меру острый, с ароматом баранины или свинины, кореньев, лука, специй.

Цвет — мяса — коричневый, соуса — красный, овощей — свойственный их виду.

Консистенция — мясо и овощи мягкие, сочные, кости легко отделяются от мяса.

РЕЦЕПТУРА № 637.

АЗУ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	216	159	162	119	107	79
Жир животный топленый пищевой	15	15	12	12	10	10
Лук репчатый	42	35	30	25	24	20
Томатное пюре	20	20	15	15	12	12
Мука пшеничная	6	6	5	5	4	4
Помидоры свежие	47	40	—	—	—	—
Огурцы соленые	50	30	50	30	33	20
Картофель	133	100	193	145	213	160
Чеснок	1,0	0,8	1,0	0,8	1,0	0,8
Масса тушеного мяса	—	100	—	75	—	50
Масса соуса с овощами	—	250	—	250	—	250
Выход	—	350	—	325	—	300

Технологические требования к основному сырью

Мякоть покрыта тонкой поверхностной пленкой, межмышечная соединительная ткань оставлена, грубые сухожилия удалены, края заравнены.

Технология приготовления

Мясо, нарезанное брусочками по 10—15 г, обжаривают, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат почти до готовности при слабом кипении в закрытой посуде.

На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, перец, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют жареный картофель и тушат еще 15—20 мин. За 5—10 мин до готовности кладут свежие помидоры (I колонка), лавровый лист. Готовое блюдо заправляют растертым чесноком.

Блюдо можно готовить и по I колонке без помидоров, увеличив закладку картофеля на 45 г нетто.

Для удобства порционирования картофель и помидоры можно тушить отдельно.

Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — тушеное мясо в соусе вместе с добавленными в него кусочками огурцов и жареным картофелем, уложены в круглый баранчик или на тарелку.

Вкус и запах — тушеного мяса с ароматом лука, чеснока, специй, вкус в меру соленый, острый, чеснока и специй.

Цвет — овощей, тушившихся вместе с мясом — коричневый, соуса — красноватый.

Консистенция — кусочки мяса мягкие, соус — однородный.

РЕЦЕПТУРА № 638.

ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	227	167	170	125	109	80
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Лук репчатый	30	25	24	20	18	15
Томатное пюре	20	20	15	15	12	12
Чернослив	50	50	30	30	20	20
Масса тушеного мяса	—	100	—	75	—	48
Масса соуса с луком и черносливом	—	125	—	100	—	75
Гарниры №№ 753, 757, 759, 760, 761, 765, 766, 785	—	150	—	150	—	150
Выход	—	375	—	325	—	273

Технологические требования к основному сырью

Мякоть покрыта тонкой поверхностной пленкой, межмышечная соединительная ткань оставлена, грубые сухожилия удалены, края заравнены.

Технология приготовления

Мясо, нарезанное по 1—2 куска на порцию, посыпают солью и перцем, обжаривают, добавляют нарезанный пассерованный лук, томатное пюре, заливают бульоном или водой и тушат при слабом кипении около 1 ч. Затем кладут промытый чернослив и тушат еще 20 мин. За 5 мин. до окончания тушения кладут соль, перец горошком и лавровый лист.

При отпуске мясо гарнируют и поливают соусом, в котором тушилось мясо.

Гарниры — макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель: жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром, тыква, кабачки, баклажаны жареные.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — тушеная говядина нарезана поперек волокон по одному или два куска на порцию, уложена на тарелку, полита соусом с черносливом, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — мясо и соус в меру соленые, с ароматом овощей, чернослива.

Цвет — от темно-красного до коричневого.

Консистенция — мяса нежная, мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая с включением чернослива.

РЕЦЕПТУРА № 639.

ГОВЯДИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	227	167	170	125	109	80
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Лук репчатый	30	25	24	20	18	15
Томатное пюре	20	20	15	15	12	12
Сахар	10	10	8	8	5	5
Уксус 9%-ный	5	5	3	3	2	2
Сухари ржаные	10	10	10	10	10	10
Масса тушеного мяса	—	100	—	75	—	48
Масса соуса	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 744, 753, 757, 759, 760, 761, 765, 766, 785	—	150	—	150	—	150
Выход	—	375	—	325	—	273

Технологические требования к основному сырью

Мякоть покрыта тонкой поверхностной пленкой, межмышечная соединительная ткань оставлена, грубые сухожилия удалены, края заравнены.

Технология приготовления

Нарезанное порционными кусками мясо обжаривают, добавляют перец черный горошком, мелко нарезанный пассерованный лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой и тушат при слабом кипении около 1 ч. Затем добавляют измельченные сухари, уксус, сахар и продолжают тушение до готовности мяса, в конце тушения кладут лавровый лист. При отпуске мясо и гарнир поливают соусом, в котором тушилось мясо.

Гарниры — каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром, тыква, кабачки, баклажаны жареные.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку, полито соусом, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — свойственные тушеному мясу, мясо и соус в меру соленые, острые за счет перца, томата, уксуса.

Цвет — мяса — светло-коричневый, соуса — темно-красный.

Консистенция — мяса нежная, мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.

РЕЦЕПТУРА № 640.

ГОВЯДИНА В КРАСНОМ КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	227	167	170	125	109	80
Жир животный топленый пищевой	5	5	4	4	3	3
Масса тушеного мяса	—	100	—	75	—	48
Гарнир №№ 744, 753, 757, 759, 760, 761, 765, 766, 785	—	150	—	150	—	150
Соус № 841	—	100	—	75	—	75
Выход	—	350	—	300	—	273

Технологические требования к основному сырью

Мякоть покрыта тонкой поверхностной пленкой, межмышечная соединительная ткань оставлена, грубые сухожилия удалены, края заравнены.

Технология приготовления

Мясо, тушенное крупным куском, нарезают на порции по 1—2 куска, гарнируют и поливают соусом красным кисло-сладким, для приготовления которого используют бульон, полученный при тушении мяса.

Гарнир — каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром овощи припущенные с жиром, тыква, кабачки, баклажаны жареные.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — мясо нарезано поперек волокон по одному или два куска на порцию, уложено на тарелку, полито соусом, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — свойственные тушеному мясу, мясо и соус в меру соленые, острые.

Цвет — мяса — светло-коричневый; соуса — светло-красный.

Консистенция — мяса — нежная, мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.

РЕЦЕПТУРА № 641.

ГРУДИНКА В СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Баранина, козлятина (грудинка)	222	159	166	119	110	79
или свинина (грудинка)	173	147	129	110	87	74
или телятина (грудинка)	241	159	180	119	120	79
Жир животный топленый пищевой	5	5	4	4	3	3
Масса тушеного мяса	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 744, 750, 752, 753, 757, 759, 765, 766, 785	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 824, 826, 830	—	100	—	75	—	50
Выход	—	350	—	300	—	250

Технологические требования к основному сырью

Часть среднего отруба после удаления корейки, с заравненными краями и с удаленным излишком подкожного жира.

Технология приготовления

Жареную грудинку рубят на порции, заливают соусом и тушат 15—20 мин. При отпуске мясо и гарнир поливают соусом, в котором тушилось мясо.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, горох или фасоль отварные с томатом и луком, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром, тыква, кабачки, баклажаны жареные.

Соусы — красный основной, красный с вином, красный с луком и грибами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — один или два куска грудинки, доведенной до готовности, уложены на блюдо или тарелку, рядом расположен гарнир, мясо и гарнир политы соусом.

Вкус и запах — мясо и соус в меру соленые, с ароматом тушеных баранины или свинины, кореньев, лука.

Цвет — от красного до темно-красного.

Консистенция — мягкая, сочная, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 642.

ПЛОВ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Баранина, козлятина (лопаточная часть, грудинка)	200	143	150	107	99	71
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	216	159	162	119	107	79
Свинина (лопаточная часть, грудинка)	173	147	129	110	87	74
Крупа рисовая	65	65	67	67	68	68
Маргарин	20	20	15	15	10	10
Лук репчатый	24	20	18	15	12	10
Морковь	19	15	19	15	19	15
Томатное пюре	15	15	15	15	15	15
Масса тушеного мяса	—	100	—	75	—	50
Масса гарнира	—	200	—	200	—	200
Выход	—	300	—	275	—	250

Технологические требования к основному сырью

Лопаточная часть — мякоть снята одним куском с лопаточной и плечевой костей. Грубые сухожилия и поверхностные пленки удалены.

Грудинка — часть среднего отруба после удаления корейки, с заравненными краями и с удаленным излишком подкожного жира.

Технология приготовления

Нарезанное кусочками по 20—30 г мясо посыпают солью и перцем, обжаривают, добавляют пассерованные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой (140, 150 и 160 г по I, II, III колонкам соответственно), доводят до кипения и всыпают перебранный, промытый рис и варят до полуготовности. После того, как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25—40 мин. Отпускают равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кусочки готового мяса вместе с рисом, морковью и луком уложены горкой на тарелку.

Вкус и запах — слабо острые, с ароматом мяса, лука, моркови, риса. Не допускается запах подгоревшего риса и мяса.

Цвет — мяса — коричневый, риса — от светло-коричневого до оранжевого.

Консистенция — мясо мягкое, сочное; рис хорошо набухший, рассыпчатый.

РЕЦЕПТУРА № 643.

ПОЧКИ ПО-РУССКИ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г I брутто	I нетто	II брутто	II нетто	III брутто	III нетто
Почки говяжьи	242	208	181	156	121	104
или почки телячьи, или бараньи, или свиные	202	182	151	136	101	91
Картофель	145	109	145	109	193	145
Морковь	31	25	31	25	31	25
Лук репчатый	30	25	30	25	30	25
Петрушка (корень)	13	10	13	10	—	—
Маргарин столовый	17	17	13	13	8	8
Огурцы соленые	58	35	58	35	58	35
Чеснок	1	0,8	1	0,8	1	0,8
Масса готовых почек	—	100	—	75	—	50
Масса соуса № 824 и овощей	—	225	—	225	—	250
Выход	—	325	—	300	—	300

Технологические требования к основному сырью

Почки целые, однородного цвета — светло-коричневого или коричневого, тщательно освобождены от жировой капсулы, мочеточников и наружных кровеносных сосудов.

Технология приготовления

Вареные говяжьи почки или сырые бараньи, телячьи и свиные, нарезают ломтиками и обжаривают, заливают соусом красным основным, добавляют морковь, петрушку и репчатый лук, нарезанные дольками и обжаренные, и через 5—10 мин — обжаренный картофель.

В конце тушения кладут очищенные от кожицы и семян припущенные соленые огурцы, нарезанные ломтиками, душистый перец горошком, лавровый лист, доводят до кипения и заправляют растертым чесноком.

Отпускают вместе с овощами и соусом.

Картофель можно обжаривать и тушить отдельно.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — говяжьи почки в вареном виде, прочие в сыром, нарезаны ломтиками, обжарены и залиты соусом. В соус добавлены нарезанные брусочками и обжаренные морковь, петрушка, лук и нарезанные дольками соленые огурцы. Изделие уложено горкой на тарелку.

Вкус и запах — острые, вкус в меру соленый, с ароматом кореньев и специй, не допускается специфического запаха.

Цвет — почек — темно-коричневый, соуса — светло-красный.

Консистенция — мягкая, слегка упругая.

РЕЦЕПТУРА № 644.

МЯСО ДЕЛИКАТЕСНОЕ
(украинское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (грудинка, покромка)	185	136	136	100	—	—
Шпик	26	25	21	20	—	—
Чеснок	1,3	1,0	1	0,8	—	—
Лук репчатый	14	12/6*	12	10/5*	—	—
Жир животный топленый пищевой	4	4	3	3	—	—
Масса полуфабриката	—	167	—	125	—	—
Жир животный топленый пищевой	7	7	6	6	—	—
Масса готового рулета	—	100	—	75	—	—
Гарнир №№ 744, 759, 761, 762, 792	—	150	—	150	—	—
Выход	—	250	—	225	—	—

* В графе нетто в числителе указана масса нетто, в знаменателе масса пассерованного лука

Технологические требования к основному сырью

Грудинка — мякоть, отделенная от грудной кости, грудных хрящей и нижней трети ребер, без пашины.

Покромка — пласт мяса, снятый со средней части ребер спинно-грудной части, сухожилия удалены.

Технология приготовления

Крупные куски мякоти грудинки и покромки отбивают, посыпают солью и перцем, равномерно покрывают мелко нарезанным шпиком, пассерованным луком и измельченным чесноком. Изделие формуют в виде рулета, обжаривают, заливают бульоном и тушат до готовности 2—2,5 ч.

При отпуске нарезают ломтиками (два на порцию), гарнируют и поливают мясным соком (50 г).

Гарниры — каши рассыпчатые, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), картофель, жаренный во фритюре, сложный гарнир.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — поверхность имеет румяную корочку, куски нарезаны по 2 на порцию и уложены на тарелку, политы мясным соком. Гарнир расположен сбоку.

Вкус и запах — тушеного мяса, вкус в меру соленый с ярко выраженным ароматом чеснока и лука.

Цвет — поверхности — румяный, на разрезе — от светло-серого до серого.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 645.

СЭРМЭЛУЦЕ МОЛДОВЕНЕШТЬ
(голубцы по-молдавски)

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Виноградные листья	64	60	53	50	—	—
или капуста свежая белокочанная	200	160	100	80	—	—
Свинина (лопаточная часть)	87	74	43	37	—	—
Крупа рисовая	15	15	8	8	—	—
Морковь	25	20	13	10	—	—
Петрушка (корень)	27	20	13	10	—	—
Лук репчатый	25	21	12	10	—	—
Томатное пюре	10	10	8	8	—	—
или помидоры	31	26	28	24	—	—
Маргарин столовый	20	20	15	15	—	—
Петрушка (зелень), укроп	9	7	9	7	—	—
Масса полуфабриката с капустой	—	320	—	150	—	—
Масса полуфабриката с виноградными листьями	—	220	—	120	—	—
Бульон куриный	50	50	50	50	—	—
Квас	50	50	50	50	—	—
Масса бульона и кваса	—	60	—	60	—	—
Масса тушеных голубцов с капустой	—	270	—	125	—	—
Масса тушеных голубцов с виноградными листьями	—	170	—	95	—	—
Сметана	20	20	15	15	—	—
Выход с капустой и сметаной	—	350	—	200	—	—
с виноградными листьями и сметаной	—	250	—	170	—	—

Технологические требования к основному сырью

Кочаны капусты зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев.

Свинина (лопаточная часть) — мякоть снята одним куском, грубые сухожилия и поверхностные пленки удалены.

Технология приготовления

Свинину, нарезанную мелкими кубиками, соединяют с предварительно перебранным и промытым рисом, пассерованными кореньями и томатным пюре или помидорами, мелко нарезанной зеленью, солью, перцем.

Готовый фарш кладут в ошпаренные виноградные или проваренные капустные листья, придавая изделиям конусную форму. Голубцы укладывают в сотейник, заливают куриным бульоном, квасом, накрывают крышкой и тушат 1—1,5 ч.

Подают по 8—10 штук на порцию вместе с жидкостью, в которой они тушились, и поливают сметаной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделия конусной формы, уложены на тарелку по 8—10 штук на порцию вместе с жидкостью, сверху политы сметаной.

Вкус и запах — тушеной свежей капусты, мяса, вкус в меру соленый, с ароматом овощей и специй.

Цвет — от зеленого до бурого цвета поверхность, на разрезе светло-серого.

Консистенция — мягкая, сочная, капуста и фарш не должны иметь хруста при разжевывании.

РЕЦЕПТУРА № 646.

ЧАНАХИ
(грузинское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Баранина (грудинка)	333	238+12*	222	159+12*	—	—
Масса тушеного мяса	—	150+12*	—	100+12*	—	—
Картофель	137	103	96	72	—	—
Баклажаны	105	100	79	75	—	—
Жир-сырец (курдючий)	20	20	15	15	—	—
Перец стручковый зеленый	1,1	1	0,7	0,65	—	—
Петрушка (зелень), укроп	16	12	11	8	—	—
Томатное пюре	15	15	10	10	—	—
Лук репчатый	18	15	14	12	—	—
Помидоры свежие	59	50	47	40	—	—
Чеснок	4,4	3,4	3	2,3	—	—
Масса тушеных овощей	—	300	—	200	—	—
Выход	—	462	—	312	—	—

* Масса реберной косточки.

Технологические требования к основному сырью

У отделенной грудинки заровненные края, удален излишек подкожного жира, оставшийся слой подкожного жира не более 10 мм.

Технология приготовления

В порционный глиняный горшок кладут нарезанный кубиками картофель, сверху укладывают 2—3 куска баранины (грудинка с косточкой), баклажаны, фаршированные мелко нарезанным курдючным жиром, частью зелени, перцем, заливают бульоном или водой (150 и 100 г на порцию по I и II колонкам соответственно), добавляют томатное пюре, рубленый лук, чеснок, соль, остальную зелень и ставят в жарочный шкаф, периодически поливая бульоном. За 10 мин до готовности сверху кладут свежие помидоры. Подают в той же посуде.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — тушеное мясо вместе с картофелем и фаршированными баклажанами, сверху свежие помидоры доведены до готовности в порционном глиняном горшочке и поданы в той же посуде.

Вкус и запах — мясо и овощи в меру соленые, с ароматом тушеной баранины и овощей, чеснока, специй.

Цвет — мяса — коричневый; овощей — свойственный их виду.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 647.

ПЛОВ ПАРЧА ДОШАМЯ
(плов с бараниной и фруктами)
(азербайджанское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Баранина (грудинка)	222	159	166	119	—	—
Жир животный топленый пищевой	20	20	15	15	—	—
Лук репчатый	20	17	17	14	—	—
Кишмиш	30	30	30	30	—	—
Абрикосы сушеные	25	25	20	20	—	—
Каштаны	47	35	40	30	—	—
Тмин	0,1	0,1	0,1	0,1	—	—
Корица	0,1	0 1	0,1	0,1	—	—
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1	—	—
Соль	4	4	4	4	—	—
Масса тушеной баранины	—	100/200*	—	75/165*	—	—
Крупа рисовая	100	100	100	100	—	—
Жир животный топленый пищевой	30	30	25	25	—	—
или маргарин столовый	30	30	25	25	—	—
Масса вареного риса с жиром	—	310	—	305	—	—
Выход	—	510	—	470	—	—

* В числителе — масса тушеной баранины, в знаменателе — масса тушеной баранины с луком, фруктами, каштанами и специями.

Технологические требования к основному сырью

У отделенной грудинки заровненные края, удален излишек подкожного жира, оставшийся слой подкожного жира не более 10 мм.

Технология приготовления

Баранину нарезают по одному куску на порцию, солят, перчат и обжаривают, затем тушат в небольшом количестве бульона с добавлением пассерованного репчатого лука, тмина, фруктов, очищенных вареных каштанов и специй до полной готовности.

Из рисовой крупы приготавливают рассыпчатую кашу и заправляют ее жиром.

При отпуске на рис, уложенный горкой, кладут готовую баранину, припущенные фрукты, вареные каштаны и посыпают корицей.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на блюдо уложены горкой рисовая каша с жиром, сверху тушеная баранина с припущенными фруктами, вареными каштанами и посыпаны корицей.

Вкус и запах — слабо острые, с ароматом баранины, фруктов, риса и корицы.

Цвет — мяса — коричневый, риса — светло-кремовый.

Консистенция — мясо мягкое, сочное, рис и овощи хорошо набухшие.

РЕЦЕПТУРА № 648.

ЛАГМАН
(узбекское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (лопаточная часть, грудинка)	162	119	107	79	—	—
или баранина (лопаточная часть, грудинка)	150	107	99	71	—	—
Масса готового мяса	—	75	—	50	—	—
Мука пшеничная	150	150	150	150	—	—
Вода для замеса теста	60	60	60	60	—	—
Масса теста	—	205	—	205	—	—
Масса готовой лапши	—	270	—	270	—	—
Масло растительное для смазки лапши	3	3	3	3	—	—
Масло растительное	25	25	25	25	—	—
Картофель	51	38	51	38	—	—
Лук репчатый	18	15	18	15	—	—
Чеснок	5	4	5	4	—	—
Перец сладкий*	33	25	33	25	—	—
Морковь	38	30	38	30	—	—
Редька	21	15	21	15	—	—
Томатное пюре	20	20	20	20	—	—
или помидоры свежие	71	60	71	60	—	—
Вода	150	150	150	150	—	—
Укроп, петрушка (зелень)	7	5	7	5	—	—
Выход	—	600	—	580	—	—

* Перец сладкий можно заменить таким же количеством лука репчатого.

Технологические требования к основному сырью

Лопаточная часть — мякоть освобождена от грубой соединительной ткани с заровненными краями.

Грудинка — кусок мякоти, снятый с коробки после выделения подлопаточной кости и толстого края, а также снятой с грудной кости и грудных хрящей, подвергнутой жиловке с заровненными краями.

Технология приготовления

Замешивают крутое пресное тесто и оставляют на 1,5—2 ч. Подготовленное тесто нарезают небольшими кусками и пропускают его через лагманную машину. Полученный лагман (длинную лапшу) отваривают в кипящей подсоленной воде, откидывают, промывают и смазывают растительным маслом.

Затем готовят мясо с овощами. Репчатый лук и перец сладкий нарезают полукольцами, свежие помидоры дольками, морковь, редьку, картофель — мелкими кубиками.

Мясо, нарезанное мелкими кусочками, обжаривают на жире с репчатым луком, добавляют свежие помидоры или томатное пюре. Через 5—10 мин кладут морковь, редьку, сладкий перец, измельченный чеснок и продолжают обжаривать еще 8—10 мин. Затем добавляют воду и кладут картофель, специи и тушат до готовности.

Перед отпуском готовую лапшу разогревают в кипящей воде, укладывают в глубокую тарелку, сверху мясо с овощами, посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — лапша уложена в глубокую тарелку, сверху мясо с овощами, посыпаны зеленью укропа или петрушки.

Вкус и запах — вкус лагмана в меру соленый, с ароматом тушеного мяса, лука, овощей, чеснока.

Цвет — мясо с овощами от красного до светло-красного, лапши — от светло-кремового до кремового.

Консистенция — мясо и овощи мягкие, сочные, лапша мягкая, но упругая.

РЕЦЕПТУРА № 649.

ПЛОВ ПО-УЗБЕКСКИ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Баранина (грудинка, лопаточная часть)	166	119	110	79	—	—
или говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	170	125	113	83	—	—
Масса готового мяса	—	75	—	50	—	—
Крупа рисовая	160	160	100	100	—	—
Морковь	163	130	100	80	—	—
Лук репчатый	60	50	30	25	—	—
Масло растительное	60	60	30	30	—	—
Выход	—	530	—	350	—	—

Технологические требования к основному сырью

У отделенной грудинки заровненные края, удален излишек подкожного жира, оставшийся слой подкожного жира не более 10 мм.

Лопаточная часть снята одним куском, грубые сухожилия и поверхностные пленки удалены.

Технология приготовления

Перебранный и промытый рис замачивают на 1,5—2 ч в подсоленной воде. Мясо, нарезанное на куски массой 1—1,5 кг, обжаривают на растительном масле, нагретом до температуры 160—170°С, до образования поджаристой корочки, затем кладут нарезанный полукольцами обжаренный лук, нарезанную соломкой морковь, добавляют соль, воду (соотношение воды и риса 1:1), специи и тушат 15—20 мин.

Ровным слоем по всей поверхности котла закладывают рис и варят до полного поглощения жидкости, затем рис перемешивают, закрывают крышкой и доводят до готовности в течение 30—40 мин.

При отпуске на рис и овощи кладут мясо, нарезанное мелкими кусочками.

К плову можно подать редьку, нарезанную соломкой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на тарелку уложены горкой рис и овощи, сверху мясо, нарезанное мелкими кусочками.

Вкус и запах — слабо острый, с ароматом мяса, лука, моркови и риса.

Цвет — мяса — коричневый, риса — светло-коричневый.

Консистенция — мясо мягкое, сочное, рис хорошо набухший, рассыпчатый.

РЕЦЕПТУРА № 650.

ЖАРКОП ПО-КИРГИЗСКИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Баранина (тазобедренная часть корейки)	200	143
или говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	216	159
Лук репчатый	30	25
Редька	50	35
Томатное пюре	25	25
Масло растительное	30	30
Джусай или зеленый лук	5	4
Уксус 3%	10	10
Перец черный	1,5	1,5
Перец красный	1,5	1,5
Чеснок	5	4
Бульон или вода	150	150
Масса готового мяса	—	100
Масса тушеных овощей с соусом	—	145
Мука пшеничная	103	103
в т. ч. мука на подпыл	3	3
Яйца	1/4 шт.	10
Вода	22	22
Масса теста	—	132
Масса готового изделия	—	215
Яйца	1 шт.	40
Маргарин столовый	3	3
Выход	—	500

Технологические требования к основному сырью

Мясо тазобедренной кости и корейки нежное, тонковолокнистого строения. Корейка прямоугольной формы с слоем подкожного жира не более 10 мм.

Технология приготовления

Мясо нарезают ломтиками и обжаривают на растительном масле. Предварительно бланшированную редьку нарезают квадратиками, лук — полукольцами, пассеруют на растительном масле с добавлением томатного пюре и уксуса, соединяют с мясом, добавляют бульон или воду и тушат до готовности. За 5—10 мин до окончания тушения кладут специи, зелень, толченый чеснок.

Тесто готовят как на лапшу, только раскатывают и нарезают ромбиками 3,5×3,5 см, отваривают в подсоленной воде.

Яйца взбивают до однородной массы и жарят, как омлет.

При отпуске на отварные ромбики из теста кладут мясо с овощами в соусе и нарезанный соломкой омлет. Подают в кесе.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на отварные ромбики из теста уложены мясо с овощами в соусе и нарезанный соломкой омлет.

Вкус и запах — острые, специфические для тушеного мяса и овощей, с привкусом специй.

Цвет — мяса и овощей — коричневый, отварных ромбиков от светло-кремового до кремового.

Консистенция — овощей и мяса мягкая, сочная; ромбиков — мягкая, но упругая.

РЕЦЕПТУРА № 651.

МУЛЬГИ-КАПСАД
(эстонское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина (лопаточная часть, грудинка)	129	110	87	74	—	—
Масса тушеной свинины	—	75	—	50	—	—
Капуста квашеная	143	100	143	100	—	—
Крупа перловая	15	15	15	15	—	—
Сахар	2	2	2	2	—	—
Масса тушеной капусты с перловой крупой	—	130	—	130	—	—
Гарнир № 757	—	150	—	100	—	—
Выход	—	355	—	280	—	—

Технологические требования к основному сырью

Грудинка реберная часть туши без грудной кости, без сосковой и паховой частей. Поверхность ровная, без грубых сухожилий, края ровно обрезаны.

Лопаточная часть — мякоть освобождена от грубой соединительной ткани с заровненными краями.

Технология приготовления

Свинину нарезают крупными кусками (1—1,5 кг) и слегка натирают солью. В котел кладут слой подготовленной квашеной капусты, сахар, свинину, сверху посыпают подготовленной перловой крупой, затем заливают горячей водой и тушат до готовности.

Готовую свинину нарезают порционными кусками (1—2 на порцию), прогревают и подают с капустой и отварным картофелем.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — готовое мясо и капуста с перловой крупой уложены на тарелку, сбоку гарнир — отварной картофель.

Вкус и запах — тушеной капусты со свининой, вкус в меру соленый, с ароматом перловой крупы.

Цвет — от светло- до темно-коричневого.

Консистенция — мясо и овощи с крупой мягкие, сочные.

РЕЦЕПТУРА № 652.

КОСТИЦЭ ДЕ ПОРК ПО МОЛДОВЕНЕШТЕ (корейка по-молдавски)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Свинина (корейка)	216	184+20*
Горчица	2	2
Лук репчатый	60	50
Маргарин столовый	20	20
Масса пассерованного лука	—	25
Масса полуфабриката	—	209+20*
Сало топленое свиное	10	10
Масса готовой свинины	—	150+20*
Соус № 863	35	35
Вертута с брынзой № 1111	—	150
Выход	—	355

* Масса реберной косточки.

Технологические требования к основному сырью

Корейка — мышечная ткань спинной и поясничной частей туши от пятого ребра до крестцовой части, с реберными костями не более 8 см и с прилегающим к ним мясом и жиром.

Технология приготовления

Корейку свинины нарезают на порционные куски вместе с реберной косточкой (по одному на порцию), слегка отбивают, зачищают косточку, придают мясу овальную форму, затем посыпают солью, перцем, поверхность смазывают горчицей. На середину куска укладывают пассерованный репчатый лук, заворачивают

мясо в виде вареника, обжаривают на сковороде с ребристой поверхностью под прессом, перекладывают в сотейник, заливают сметанным соусом и тушат 10—15 мин.

При отпуске готовое изделие поливают сметанным соусом, в котором оно тушилось, рядом кладут вертуту с брынзой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделие в виде вареника уложено на тарелку, сверху полито сметанным соусом, рядом уложена вертута с брынзой.

Вкус и запах — тушеного мяса и соуса, вкус в меру соленый, с ароматом лука.

Цвет — мясо — серого цвета, соус сметанный — кремового.

Консистенция — сочная, мягкая; соуса — однородная.

РЕЦЕПТУРА № 653.

БУГЛАНАН ГОЮН ЭТИ (БАРАНИНА С ОВОЩАМИ И ГОРОХОМ) (туркменское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Баранина (корейка, тазобедренная часть)	222	159
Масса тушеной баранины	—	100
Редька	21	15
Картофель	75	56
Горох лущеный	14	14
Чеснок	8	6
Перец сладкий	8	6
Лук репчатый	25	21
Масло сливочное, или маргарин столовый	15	15
Петрушка (зелень)	15	11
Выход	—	300

Технологические требования к основному сырью

Мясо тазобедренной части и корейки нежное, тонковолокнистого строения.

Корейка прямоугольной формы с слоем подкожного жира не более 10 мм.

Технология приготовления

Мякоть баранины по 2 куска на порцию нарезают и обжаривают. Мясо, сырые овощи (редьку, репчатый лук, картофель) нарезанные дольками, а также замоченный горох заливают водой и доводят до готовности в жарочном шкафу (25—30 мин). В конце тушения кладут чеснок и перец.

Подают в горшочке, посыпав зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — тушеное мясо вместе с овощами и горохом доведены до готовности в порционном глиняном горшочке, сверху посыпаны зеленью, поданы в той же посуде.

Вкус и запах — мясо и овощи в меру соленые, аромат тушеной баранины с овощами, чеснока, специй.

Цвет — мясо серого цвета.

Консистенция — сочная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 654.

БИФШТЕКС РУБЛЕНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	155	114	109	80	82	60
Шпик	18	17	12,5	12	9,5	9,0
Молоко или вода	10,5	10,5	6,76	6,76	5,07	5,07
Перец черный молотый	0,06	0,06	0,04	0,04	0,03	0,03
Соль	1,7	1,7	1,2	1,2	0,9	0,9
Масса полуфабриката	—	143	—	100	—	75
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного бифштекса	—	100	—	70	—	53
Гарнир №№ 744, 753, 757, 760—762, 765—768, 785	—	150	—	150	—	150
Выход	—	250	—	220	—	203

Технологические требования к основному сырью

Куски мякоти различной формы и величины от шейной части, пашины, межреберного мяса, покромки от говядины II категории упитанности и куски мяса, полученные при выделении крупнокусковых полуфабрикатов и зачистке костей с содержанием соединительной ткани не более 10% и жира не более 10%.

Технология приготовления

В измельченное мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками (5×5 мм), соль, специи, воду (или молоко), вымешивают, разделывают в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят.

При отпуске бифштекс гарнируют и поливают соком, выделившимся при жарении.

Гарниры — каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром, овощи в молочном соусе (1 и 2 варианты); тыква, кабачки, баклажаны жареные.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — приплюснуто-круглая форма, поверхность и края ровные, без трещин. Изделие положено на тарелку, полито мясным соком, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — жареного мяса, вкус в меру соленый, с ароматом специй и мяса.

Цвет на поверхности — коричневый, на разрезе — светло-серый или темно-серый.

Консистенция — сочная, однородная, без грубой соединительной ткани и сухожилий.

РЕЦЕПТУРА № 655.

БИФШТЕКС РУБЛЕНЫЙ С ЯЙЦОМ ИЛИ ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	155	114	109	80	82	60
Шпик	18	17	12,5	12	9,5	9
Молоко или вода	10,5	10,5	6,76	6,76	5,07	5,07
Перец черный молотый	0,06	0,06	0,04	0,04	0,03	0,03
Соль	1,7	1,7	1,2	1,2	0,9	0,9
Масса полуфабриката	—	143	—	100	—	75
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного бифштекса	—	100	—	70	—	53
Яйца	1 шт.	40	1 шт.	40	1 шт.	40
Жир животный топленый пищевой	5	5	5	5	5	5
Масса яичницы	—	40	—	40	—	40
или лук, жаренный во фритюре № 783	—	60	—	35	—	30
Гарнир №№ 744, 753, 757, 760—762, 765, 768, 785	—	150	—	150	—	150
Выход с яйцом	—	290	—	260	—	243
с луком	—	310	—	255	—	233

Технологические требования к основному сырью

Куски мякоти различной формы и величины от шейной части, пашины, межреберного мяса, покромки от говядины II категории упитанности и куски мяса, полученные при выделении крупнокусковых полуфабрикатов и зачистке костей с содержанием соединительной ткани не более 10% и жира не более 10%.

Технология приготовления

В измельченное мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками (5×5 мм), соль, специи, воду (или молоко), вымешивают, разделывают в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят.

Готовый рубленый бифштекс гарнируют, поливают мясным соком и кладут на него яичницу-глазунью из одного яйца или жаренный во фритюре репчатый лук.

Гарниры — каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром, овощи в молочном соусе (1-й и 2-й варианты), тыква, кабачки, баклажаны жареные.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — приплюснуто-круглая форма, поверхность и края ровные, без трещин. Изделие положено на тарелку, полито мясным соком, сверху уложена яичница-глазунья из одного яйца или жаренный во фритюре репчатый лук. В яичнице белок в виде плотной массы, желток сохранил круглую выпуклую форму.

Вкус и запах — жареного мяса, вкус в меру соленый, с ароматом специй и свежего жареного яйца.

Цвет — на разрезе — светло-серый или темно-серый, наличие мелких белых кусочков шпика, белка — белый, желтка — желтый или оранжевый.

Консистенция — сочная, однородная, без грубой соединительной ткани и сухожилий; в яичнице белок плотный, желток полужидкий, заключенный в оболочку.

РЕЦЕПТУРА № 656.

КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ РУБЛЕНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Баранина (котлетное мясо)	159	114	119	85	80	57
Жир-сырец (бараний)*	17	17	14	14	9	9
или свинина (котлетное мясо)	154	131	116	99	77	66
Вода	14	14	10	10	7	7
Масса полуфабриката	—	143	—	107	—	71
Жир топленый животный пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареных котлет	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 744, 750, 753, 757, 760, 761, 765, 766, 784, 785	—	150	—	150	—	150
Выход	—	250	—	225	—	200

* Жир бараний используют для котлет из баранины.

Технологические требования к основному сырью

Котлетное мясо из баранины и свинины представляет собой куски мякоти, различные по форме и размерам, без грубой соединительной ткани.

Для котлетного мяса из баранины допускается наличие не более 10% мягкой соединительной ткани и не более 10% жира.

Для котлетного мяса из свинины допускается наличие мягкой соединительной ткани не более 5% и наличие межмышечного и подкожного жира не более 30%.

Технология приготовления

Нарезанное на куски котлетное мясо из баранины соединяют с жиром-сырцом, из свинины — без жира-сырца, измельчают на мясорубке, добавляют воду, соль, перец, перемешивают, разде-

лывают в виде котлет и жарят. При отпуске гарнируют и поливают мясным соком. В рубленое мясо можно добавлять репчатый лук (10, 8 и 5 г нетто на порцию по I, II и III колонкам соответственно). Выход котлет при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается закладка воды.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром; овощи припущенные с жиром, помидоры жареные, тыква, кабачки, баклажаны жареные.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овально-плоской формы с одним острым концом, без трещин, с обеих сторон покрыты румяной корочкой. Изделие уложено на тарелку, полито мясным соком, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — жареного мяса, вкус в меру соленый с ароматом, характерным для данного вида мяса.

Цвет — котлет из свинины светло-золотистый, из баранины — светло-коричневый.

Консистенция — сочная, однородная, не допускается грубая соединительная ткань и сухожилия.

РЕЦЕПТУРА № 657.

ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина (котлетное мясо)	156	133	128	109	95	81
или баранина (котлетное мясо)	161	115	133	95	98	70
Жир-сырец бараний*	18	18	14	14	11	11
или говядина (котлетное мясо)	156	115	129	95	95	70
Жир-сырец говяжий или свиной*	18	18	14	14	11	11
Вода	12	12	9	9	7	7
Яйца	1/5 шт.	8	1/7 шт.	6	1/10 шт.	4
Сухари	20	20	15	15	12	12
Масса полуфабриката	—	171	—	137	—	103
Жир животный топленый пищевой	12	12	10	10	6	6
Масса жареного шницеля	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 744, 750, 753, 757, 760, 761, 765, 766, 784, 785, 798, 805	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное иил маргарин столовый	8	8	5	5	—	—
Выход	—	283	—	255	—	225

* Жир-сырец бараний используют для бараньих котлет, жир-сырец свиной или говяжий — для говяжьих котлет.

Технологические требования к основному сырью

Котлетное мясо из баранины и свинины представляет собой куски мякоти, различные по форме и размерам, без грубой соединительной ткани.

Для котлетного мяса из баранины допускается наличие не более 10% мягкой соединительной ткани, не более 10% жира.

Для котлетного мяса из свинины допускается наличие мягкой соединительной ткани не более 5% и наличие межмышечного и подкожного жира не более 30%.

Технология приготовления

Нарезанное на куски котлетное мясо из баранины соединяют с жиром-сырцом, из свинины — без жира-сырца, измельчают на мясорубке, добавляют воду, соль, перец, перемешивают.

Подготовленный фарш разделывают в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят. При отпуске шницель гарнируют и поливают жиром (I и II колонки). Можно отпускать с жиром и по III колонке (4 г).

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного или сырого), овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром, помидоры жареные, тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — шницель овально-плоской формы, запанирован тонким слоем в пшеничных сухарях, без трещин, панировка не отмокшая, с обеих сторон имеет румяную корочку, уложен на тарелку, полит жиром, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — в меру соленый с ароматом, характерным для данного вида мяса.

Цвет поверхности шницеля из свинины светло-золотистый, из баранины — светло-коричневый, на разрезе — от светло-серого до темно-коричневого.

Консистенция — сочная, однородная, не допускается наличия грубых соединительных тканей и сухожилия.

РЕЦЕПТУРА № 658.

КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	101	74	76	56	50	37
или свинина (котлетное мясо)	87	74	66	56	43	37
или телятина (котлетное мясо)	112	74	85	56	56	37
или баранина (котлетное мясо)	103	74	78	56	52	37
Хлеб пшеничный	18	18	14	14	9	9
Молоко или вода	24	24	17	17	12	12

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сухари	10	10	8	8	5	5
Масса полуфабриката	—	123	—	93	—	62
Жир животный топленый пищевой	6	6	5	5	3	3
Масса жареных котлет, биточков, шницелей	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 744, 750, 753, 757, 759—761, 765, 773, 793	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 824, 827, 828, 829, 863—865	—	50	—	50	—	50
или маргарин столовый, или масло сливочное	8	8	5	5	5	5
Выход с соусом	—	300	—	275	—	250
с жиром	—	258	—	230	—	205

Технологические требования к основному сырью

Котлетное мясо — куски мякоти, различные по форме и размерам, без грубой соединительной ткани. Для котлетного мяса из говядины, баранины и телятины допускается наличие соединительной ткани не более 10% и не более 10% жира.

Для котлетного мяса из свинины допускается наличие мягкой соединительной ткани не более 5% и наличие межмышечного и подкожного жира не более 30%.

Технология приготовления

Нарезанное на куски котлетное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке или воде, добавляют соль, перец и перемешивают. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу еще раз перемешивают.

Из готовой котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренными концами (котлеты) или кругло-приплюснутой формы, толщиной 2,0—2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницеля).

Котлеты, биточки и шницеля можно приготовлять с добавлением репчатого лука и чеснока (1,0, 0,8, 0,5 г нетто) по I, II и III колонкам соответственно. Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды.

При отпуске изделий их гарнируют и поливают жиром или соусом. Котлеты, биточки отпускают по 2 шт. или 1; шницель — по 1 шт. на порцию.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный, овощи отварные с жиром, капуста тушеная, сложный гарнир.

Соусы — красный основной, луковый, красный с луком и огурцами, луковый с горчицей, сметанный, сметанный с томатом, с луком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овально-приплюснутые, котлеты с заостренным концом, биточки — кругло-приплюснутые. Запанированы тонким слоем в пшеничных сухарях, неломанные, с обеих сторон покрыты румяной корочкой. Изделие уложено на блюдо, полито жиром или соусом, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — жареного мяса, вкус в меру соленый, с ароматом соуса, без привкуса хлеба.

Цвет — поверхность свиных и телячьих изделий светло-золотистая, говяжьих и бараньих светло или темно-коричневая, на разрезе не допускается розово-красной окраски.

Консистенция — сочная, пышная, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 659.

КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ (ОСОБЫЕ)

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	115	85	75	55	—	—
Свинина (котлетное мясо)	39	33	29	25	—	—
Хлеб пшеничный	23	23	15	15	—	—
Молоко или вода	30	30	20	20	—	—
Сухари	15	15	10	10	—	—
Масса полуфабриката	—	185	—	123	—	—
Жир животный топленый пищевой	10	10	5	5	—	—
Масса готовых котлет, биточков	—	150	—	100	—	—
Гарнир №№ 744, 750, 753, 757, 759, 761, 765, 773, 793	—	100	—	150	—	—
Соус №№ 824, 827, 828, 829, 863—865	—	50	—	50	—	—
или маргарин столовый, или масло сливочное	10	10	8	8	—	—
Выход с соусом	—	300	—	300	—	—
с жиром	—	260	—	258	—	—

Технологические требования к основному сырью

Котлетное мясо представляет собой куски мякоти, различные по форме и размерам, без грубой соединительной ткани.

Для котлетного мяса из говядины допускается наличие соединительной ткани не более 10% и не более 10% жира.

Для котлетного мяса из свинины допускается наличие мягкой соединительной ткани не более 5% и наличие межмышечного и подкожного жира не более 30%.

Технология приготовления

Нарезанное на куски котлетное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке или воде, добавляют соль, перец и перемешивают. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу еще раз перемешивают.

Из готовой котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренными концами (котлеты) или кругло-приплюснутой формы, толщиной 2,0—2,5 см (биточки) и жарят.

При отпуске изделий их гарнируют и поливают жиром или соусом.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, капуста тушеная, сложный гарнир.

Соусы — красный основной, луковый, красный с луком и огурцами, луковый с горчицей, сметанный, сметанный с томатом, сметанный с луком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овально-приплюснутые с заостренными концами котлеты, биточки кругло-приплюснутые, запанированы тонким слоем в пшеничных сухарях, с обеих сторон покрыты румяной корочкой. Изделие уложено на блюдо, полито жиром или соусом, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — жареного мяса, вкус в меру соленый, с ароматом мяса, без привкуса хлеба.

Цвет — поверхность свиных изделий светло-золотистая, говяжьих — темно-коричневая, на разрезе не допускается розово-красной окраски.

Консистенция — сочная, пышная.

РЕЦЕПТУРА № 660.

КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное ясо)	—	—	68	50	34	25
Жир-сырец говяжий, свиной	—	—	8,94	8,94	4,47	4,47
Лук репчатый	—	—	1,2	1,0	0,6	0,5
Сухари	—	—	4	4	2	2
Хлеб пшеничный	—	—	14	14	7	7
Вода	—	—	20,8	20,8	10,4	10,4
Соль	—	—	1,2	1,2	0,6	0,6
Перец	—	—	0,06	0,06	0,03	0,03
Масса полуфабриката	—	—	—	100	—	50
Жир животный топленый пищевой	—	—	5	5	2	2
Масса готового изделия	—	—	—	81	—	41
Гарниры №№ 744, 750, 753, 757, 759—761, 765, 773, 793	—	—	—	150	—	150
Соус №№ 824, 827, 828, 829, 863—865	—	—	—	50	—	50
или маргарин столовый	—	—	—	10	—	5
Выход с соусом	—	—	—	281	—	241
с жиром	—	—	—	241	—	196

Технологические требования к основному сырью

Котлетное мясо представляет собой куски мякоти различной формы и величины от шейной части, пашины, межреберного мяса, покромки от говядины II категории упитанности и куски мяса, полученные при выделении крупнокусковых полуфабрикатов и зачистке костей, с содержанием соединительной ткани не более 10% и жира не более 10%.

Технология приготовления

Из готовой котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренными концами. Котлеты жарят и отпускают с гарниром и жиром или гарниром и соусом.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные с жиром, капуста тушеная, сложный гарнир.

Соусы — красный основной, луковый, красный с луком и огурцами, луковый с горчицей, сметанный, сметанный с томатом, сметанный с луком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — котлеты овально-приплюснутые с заостренным концом толщиной 2—2,5 см, с заостренными концами, запанированы тонким слоем в пшеничных сухарях, с обеих сторон покрыты румяной корочкой. Изделие уложено на тарелку, полито жиром и соусом, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — жареного мяса, вкус в меру соленый, с ароматом специй, без привкуса хлеба.

Цвет — поверхность светло- или темно-коричневая, на разрезе не допускается розовой окраски.

Консистенция — сочная, пышная, не мажущаяся.

РЕЦЕПТУРА № 661.

КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	—	—	49	36	24	18
Свинина (котлетное мясо)	—	—	24,3	20,7	12,15	10,35
Жир-сырец говяжий, свиной	—	—	2	2	1	1
Лук репчатый	—	—	2,4	2,0	1,2	1,0
Сухари	—	—	4	4	2	2
Яйца	—	—	1/40 шт.	1	1/80 шт.	0,5
Хлеб	—	—	13	13	6,5	6,5
Вода	—	—	20	20	10	10
Соль	—	—	1,2	1,2	0,6	0,6
Перец	—	—	0,1	0,1	0,05	0,05
Масса полуфабриката	—	—	—	100	—	50
Жир животный топленый пищевой	—	—	5	5	2	2

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса готового изделия	—	—	—	81	—	41
Гарнир №№ 744, 750, 753, 757, 759—761, 765, 773, 793	—	—	—	150	—	150
Соус №№ 824, 827, 828, 829, 863—865	—	—	—	50	—	50
или маргарин столовый, или масло сливочное	—	—	—	10	—	5
Выход с соусом	—	—	—	281	—	241
с жиром	—	—	—	241	—	196

Технологические требования к основному сырью

Котлетное мясо представляет собой куски мякоти, различной формы и размером, без грубой соединительной ткани.

Для котлетного мяса из говядины допускается наличие соединительной ткани не более 10% и не более 10% жира.

Для котлетного мяса из свинины допускается наличие мягкой соединительной ткани не более 5% и наличие межмышечного и подкожного жира не более 30%.

Технология приготовления

Для приготовления рубленых изделий с добавлением хлеба, измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го сорта, предварительно замоченным в молоке или воде, добавляют соль, перец, лук репчатый и перемешивают. После повторного пропускания мяса через мясорубку котлетную массу еще раз перемешивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия и жарят.

При отпуске изделия гарнируют и поливают жиром или соусом.

Гарниры: каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофельное пюре, картофель отварной, картофель жареный и др.

Соусы — красный основной, луковый, сметанный, сметанный с томатом, сметанный с луком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овально-приплюснутые, толщиной 2—2,5 см, с заостренными концами, запанированы тонким слоем в пшеничных сухарях, с обеих сторон покрыты румяной корочкой. Изделие уложено на тарелку, полито жиром или соусом, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — жареного мяса, вкус в меру соленый, с ароматом лука, специй, без привкуса хлеба.

Цвет — поверхность светло-коричневая, на разрезе не допускается розовой окраски.

Консистенция — сочная, пышная, не мажущаяся.

РЕЦЕПТУРА № 662.

БИТОЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СМЕТАННЫМ СОУСОМ С РИСОМ (по-казахски)

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	101	74	101	74	50	37
или свинина (котлетное мясо)	87	74	87	74	43	37
или телятина (котлетное мясо)	112	74	112	74	56	37
или баранина, козлятина (котлетное мясо)	103	74	103	74	52	37
Хлеб пшеничный	18	18	18	18	9	9
Молоко или вода	24	24	24	24	12	12
Сухари	10	10	10	10	5	5
Масса полуфабриката (биточки)	—	123	—	123	—	62
Жир животный топленый пищевой	6	6	6	6	3	3
Масса жареных биточков	—	100	—	100	—	50
Гарнир № 749	—	140	—	140	—	140
Соус № 863	—	100	—	100	—	75
Сыр	4,3	4,0	4,3	4,0	3,3	3,0
Масса полуфабриката	—	341	—	341	—	267
Выход	—	300	—	300	—	235

Технологические требования к основному сырью

Котлетное мясо представляет собой куски мякоти, различные по форме и размерам, без грубой соединительной ткани. Для котлетного мяса из говядины, баранины и телятины допускается наличие соединительной ткани не более 10% и не более 10% жира. Для котлетного мяса из свинины допускается наличие мягкой соединительной ткани не более 5% и наличие межмышечного и подкожного жира не более 30%.

Технология приготовления

На порционную сковороду, смазанную жиром, кладут рис, припущенный с томатом, сверху укладывают жареные до полуготовности биточки, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром и запекают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма биточков кругло-приплюснутая, без трещин, запанированы тонким слоем в пшеничных сухарях и обжарены. Изделие уложено в порционную сковороду на рис, припущенный с томатом, залито соусом, посыпано тертым сыром и запечено. Подают изделие в порционной сковороде.

Вкус и запах — запеченного мяса и риса, вкус в меру соленый, с ароматом томата и сметаны, без привкуса хлеба, на разрезе не допускается розово-красной окраски.

Цвет — поверхность запеченных биточков и риса розово-оранжевый; на разрезе биточков — серый, риса — светло-кремовый.

Консистенция — биточки сочные, пышные, соус — эластичный, однородный.

РЕЦЕПТУРА № 663.

КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	101	74	101	74	50	37
или свинина (котлетное мясо)	87	74	87	74	43	37
или телятина (котлетное мясо)	112	74	112	74	56	37
или баранина, козлятина (котлетное мясо)	103	74	103	74	52	37
Хлеб пшеничный	18	18	18	18	9	9
Молоко или вода	24	24	24	24	12	12
Котлетная масса	—	114	—	114	—	57
Фарш-соус № 662	—	54	—	54	—	26
Масло сливочное или маргарин столовый	8	8	8	8	5	5
Сыр	4,3	4,0	4,3	4,0	3,3	3,0
Масса полуфабриката	—	179	—	179	—	90
Масса запеченных котлет	—	140	—	140	—	70
Гарнир №№ 757, 765, 766, 792, 793	—	100	—	100	—	150
Соус №№ 824, 826	—	50	—	50	—	50
Выход	—	290	—	290	—	270

Технологические требования к основному сырью

Котлетное мясо представляет собой куски мякоти, различные по форме и размерам, без грубой соединительной ткани.

Для котлетного мяса из говядины, баранины и телятины допускается наличие соединительной ткани не более 10% и не более 10% жира.

Для котлетного мяса из свинины допускается наличие мягкой соединительной ткани не более 5% и наличие межмышечного и подкожного жира не более 30%.

Технология приготовления

Непанированные котлеты кладут на смазанный жиром противень или сковороду, в середине по длине котлеты делают углубление, заполняют его густым молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают 15—20 мин.

При отпуске котлеты гарнируют, соус красный основной и красный с вином подливают сбоку.

Гарнир — картофель отварной, овощи отварные с жиром; овощи, припущенные с жиром, сложные гарниры.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овально-приплюснутой формы с заостренным концом по длине, в середине сделано углубление, заполненное фаршем-соусом, посыпано тертым сыром и запечено. При отпуске сбоку полит соус и уложен гарнир.

Вкус и запах — запеченного мяса, вкус в меру соленый, с ароматом томата, молочного соуса, без привкуса хлеба.

Цвет — поверхность запеченных котлет розово-оранжевая, в разрезе — цвет серый.

Консистенция — сочная, пышная, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 664.

ЗРАЗЫ РУБЛЕНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	103	76	103	76	52	38
или свинина (котлетное мясо)	89	76	89	76	45	38
или телятина (котлетное мясо)	115	76	115	76	58	38
или баранина, козлятина (котлетное мясо)	106	76	106	76	53	38
Хлеб пшеничный	16	16	16	16	8	8
Молоко или вода	23	23	23	23	11	11
Котлетная масса	—	113	—	113	—	56
Фарш:						
лук репчатый	62	52	62	52	31	26
жир животный топленый пищевой	7	7	7	7	4	4
Масса пассерованного лука	—	26	—	26	—	13
Яйца	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10	1/8 шт.	5
Петрушка (зелень)	5	4	5	4	3	2
Масса фарша	—	40	—	40	—	20
Сухари	12	12	12	12	6	6
Масса полуфабриката	—	165	—	165	—	82
Жир животный топленый пищевой	6	6	6	6	4	4
Масса жареных зраз	—	140	—	140	—	70
Гарнир №№ 744, 757, 759, 765	—	100	—	100	—	150
Соус №№ 824, 827, 829	—	50	—	50	—	50
Выход	—	290	—	290	—	270

Технологические требования к основному сырью

Котлетное мясо представляет собой куски мякоти, различных по форме и размерам, без грубой соединительной ткани.

Для котлетного мяса из говядины, баранины и телятины допускается наличие соединительной ткани не более 10% и не более 10% жира.

Для котлетного мяса из свинины допускается наличие мягкой соединительной ткани не более 5% и наличие межмышечного и подкожного жира не более 30%.

Технология приготовления

Котлетную массу формуют в виде лепешки, толщиной в 1 см, на середину которой кладут фарш (измельченный пассерованный лук и зелень, рубленые вареные яйца). После этого края лепешки соединяют, панируют в сухарях, придавая им овально-приплюснутую форму и жарят. Отпускают с гарниром и соусом по 2—1 шт. на порцию.

Приготовить зразы можно и без яиц, увеличив соответственно закладку пассерованного лука. Вместо указанного в рецептуре фарша, зразы можно фаршировать омлетом, нарезанным мелкими ломтиками.

Гарниры — каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

Соусы — красный основной, луковый, луковый с горчицей.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма приплюснуто-овальная, зразы запанированы тонким слоем в сухарях пшеничных, с обеих сторон покрыты румяной корочкой. Начинка в зразах полностью закрыта оболочкой мясного фарша. Изделие уложено на тарелку, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Вкус и запах — жареного мяса, вкус в меру соленый, с ароматом пассерованного лука, яиц, без привкуса хлеба.

Цвет — поджаренная поверхность золотистая, не допускается в оболочке мяса розово-красной окраски.

Консистенция — сочная, рыхлая, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 665.

ЗРАЗЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ (ПАРОВЫЕ)

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	103	76	103	76	52	38
Хлеб пшеничный	16	16	16	16	8	8
Молоко или вода	23	23	23	23	11	11
Котлетная масса	—	113	—	113	—	56
На фарш:						
рис припущенный № 748	—	52	—	52	—	26
Масса полуфабриката	—	165	—	165	—	82
Масса готовых зраз	—	140	—	140	—	70
Гарнир №№ 757, 759, 765, 766, 769, 770	—	100	—	100	—	150
Масло сливочное						
или маргарин столовый	5	5	5	5	3	3
или соус №№ 844, 859, 863	—	50	—	50	—	50
Выход с жиром	—	245	—	245	—	223
с соусом	—	290	—	290	—	270

Технологические требования к основному сырью

Котлетное мясо представляет собой куски мякоти различной формы и величины от шейной части, пашины, межреберного мяса, покромки от говядины II категории упитанности и куски мяса, полученные при выделении крупно-кусковых полуфабрикатов и зачистке костей с содержанием соединительной ткани не более 10% и жира не более 10%.

Технология приготовления

Котлетную массу приготавливают следующим образом: нарезанное на куски котлетное мясо измельчают на мясорубке, добавляют воду (или молоко), соль, перец, предварительно замоченный черствый пшеничный хлеб, пропускают повторно через мясорубку, перемешивают.

Из котлетной массы формуют изделия в виде лепешек, толщиной в 1 см, на середину кладут припущенный рис, заправленный жиром. После этого края лепешек соединяют, придают овальную форму, кладут на решетку паровой коробки и варят на пару при закрытой крышке 15—20 мин.

Отпускают с гарниром и жиром или с гарниром и соусом.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром; овощи, припущенные с жиром, пюре из моркови или свеклы.

Соусы — паровой, молочный, сметанный.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — приплюснуто-овальной формы, поверхность и края ровные, без трещин. На тарелку уложены зразы, сбоку гарнир и подлит соус.

Вкус и запах — вареного мяса и припущенного риса, вкус в меру соленый, с ароматом мяса и риса.

Цвет — поверхности от светло-серого до серого.

Консистенция — мягкая, сочная, пышная.

РЕЦЕПТУРА № 666.

РУЛЕТ С МАКАРОНАМИ ИЛИ ЯЙЦАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	155	114	155	114	103	76
или баранина, козлятина (котлетное мясо)	159	114	159	114	106	76
или телятина (котлетное мясо)	173	114	173	114	115	76
Хлеб пшеничный	23	23	23	23	15	15
Молоко или вода	34	34	34	34	23	23
Котлетная масса	—	170	—	170	—	113
Фарш:						
макароны отварные № 753	—	125	—	125	—	75
или яйца	2 шт.	80	2 шт.	80	1 шт.	40
Маргарин столовый	3	3	3	3	2	2
Масса фарша из макарон	—	128	—	128	—	77
или из яиц	—	83	—	83	—	42
Яйца	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10	1/6 шт.	7
Сухари	6	6	6	6	4	4
Масса полуфабриката с макаронами	—	313	—	313	—	199
Масса полуфабриката с яйцом	—	267	—	267	—	165

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Маргарин столовый (на смазку противня и сбрызгивания)	4	4	4	4	3	3
Масса готового рулета						
с макаронами	—	275	—	275	—	175
с яйцом	—	235	—	235	—	145
Соус №№ 824, 827	—	50	—	50	—	50
Выход с макаронами	—	325	—	325	—	225
с яйцом	—	285	—	285	—	195

Технологические требования к основному сырью

Котлетное мясо представляет собой куски мякоти, различные по форме и размерам, без грубой соединительной ткани, допускается наличие соединительной ткани не более 10% и не более 10% жира.

Технология приготовления

На смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем, толщиной в 1,5—2 см. На котлетную массу кладут фарш, заправленный жиром, отварные макароны или рубленые крутые яйца, затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой и рулет скатывают с салфеткой на смазанный жиром противень швом вниз.

Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром, прокалывают в нескольких местах и запекают 30—40 мин.

Готовый рулет режут на порции и поливают соусом.

Рулет с яйцом можно отпускать с рассыпчатыми кашами, отварными макаронными изделиями, с картофелем и отварными овощами, с картофельным пюре (75 г на порцию).

Соусы — красный основной, луковый.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кусок рулета поперечного ломтика батона. Поверхность изделия нерастрескавшаяся, с хорошо поджаренной корочкой, на разрезе однородная масса в середине рубленое яйцо или отварные макароны. На тарелку уложен кусок рулета, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — запеченной котлетной массы с яйцом или макаронами, в меру соленый, с привкусом перца.

Цвет — корочка от светло-коричневого до коричневого цвета, на разрезе мяса — серый, фарша — светло-кремовый или желтоватый.

Консистенция — сочная, рыхлая, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 667.

РУЛЕТ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	103	76
или баранина, козлятина (котлетное мясо)	106	76
или телятина (котлетное мясо)	115	76
Хлеб пшеничный	15	15
Молоко или вода	23	23
Котлетная масса	—	113
Фарш: лук репчатый	57	48
маргарин столовый	5	5
Масса пассерованного лука	—	24
Яйца	1/4 шт.	10
Петрушка (зелень)	5	4
Масса фарша	—	38
Яйца	1/5 шт.	8
Сухари	4	4
Масса полуфабриката	—	161
Жир животный топленый пищевой (на смазку противня) и сбрызгивание	1	1
Масса готового рулета	—	142
Гарнир №№ 744, 757, 759, 765	—	100
Выход	—	242

Технологические требования к основному сырью

Котлетное мясо представляет собой куски мякоти, различные по форме и размерам, без грубой соединительной ткани, допускается наличие соединительной ткани не более 10% и не более 10% жира.

Технология приготовления

Для приготовления фарша, пассерованный лук рубят, соединяют с измельченными вареными яйцами и зеленью петрушки. На смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем, толщиной в 1,5—2 см. На котлетную массу кладут фарш. Затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой и рулет скатывают с салфетки на смазанный жиром противень швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром, прокалывают в нескольких местах и запекают 30—40 мин.

Допускается приготовление рулета без яиц, с соответствующим увеличением закладки репчатого лука.

Рулет можно отпускать с соусом красным или луковым (50 г на порцию).

Гарниры — каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кусок рулета в виде поперечного ломтика батона, поверхность нерастрескавшаяся, с хорошо поджаренной корочкой, на разрезе однородная масса, в середине фарш из пассерованного лука и яйца. На тарелку уложен кусок рулета, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — запеченной котлетной массы с пассерованным луком и яйцом, в меру соленый, с привкусом перца.

Цвет — корочки — от светло-коричневого до коричневого, на разрезе — от серого до светло-коричневого.

Консистенция — сочная, рыхлая, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 668.

ТЕФТЕЛИ. 1-й ВАРИАНТ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	103	76	103	76	52	38
или свинина (котлетное мясо)	89	76	89	76	45	38
или телятина (котлетное мясо)	115	76	115	76	58	38
или баранина, козлятина (котлетное мясо)	106	76	106	76	53	38
Хлеб пшеничный	16	16	16	16	8	8
Молоко или вода	24	24	24	24	12	12
Лук репчатый	29	24	29	24	24	20
Жир животный топленый пищевой	4	4	4	4	3	3
Масса пассерованного лука	—	12	—	12	—	10
Мука пшеничная	8	8	8	8	4	4
Масса полуфабриката	—	135	—	135	—	71
Жир животный топленый пищевой	7	7	7	7	3	3
Масса готовых тефтелей	—	115	—	115	—	60
Соус №№ 824, 833, 849, 864	—	75	—	75	—	50
Гарнир №№ 744, 747, 757, 759, 765	—	100	—	100	—	150
Выход	—	290	—	290	—	260

Технологические требования к основному сырью

Котлетное мясо представляет собой куски мякоти, различной формы и величины, без грубой соединительной ткани.

Для котлетного мяса из говядины, баранины и телятины допускается наличие соединительной ткани не более 10% и не более 10% жира.

Для котлетного мяса из свинины допускается наличие мягкой соединительной ткани не более 5% и наличия межмышечного и подкожного жира не более 30%.

Технология приготовления

В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук, перемешивают и формуют в виде шариков по 3—4 штуки на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1—2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10—20 г воды и тушат 8—10 мин.

Отпускают тефтели с гарниром и соусом, в котором они тушились.

Соусы — красный основной, красный с кореньями (для тефтелей), томатный, сметанный с томатом.

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма шариков, поверхность ровная, без трещин, имеет поджаристую корочку. Изделия уложены на тарелку по 3—4 шт. на порцию, залиты соусом, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — тушеного мяса, вкус острый, с ароматом лука, мяса, соуса, без привкуса хлеба и горелого соуса.

Цвет — светло-коричневый, красный или темно-коричневый, в зависимости от вида соуса.

Консистенция — плотная, сочная, однородная, без грубой соединительной ткани и сухожилий.

РЕЦЕПТУРА № 669.

ТЕФТЕЛИ.
2-й ВАРИАНТ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	103	76	103	76	52	38
или свинина (котлетное мясо)	89	76	89	76	45	38
или телятина (котлетное мясо)	115	76	115	76	58	38
или баранина, козлятина (котлетное мясо)	106	76	106	76	53	38
Вода	12	12	12	12	6	6
Крупа рисовая	11	11	11	11	5	5
Масса готового рассыпчатого риса	—	30	—	30	—	15
Лук репчатый	29	24	29	24	21	18
Жир животный топленый пищевой	4	4	4	4	3	3
Масса пассерованного лука	—	12	—	12	—	9
Мука пшеничная	8	8	8	8	4	4
Масса полуфабриката	—	135	—	135	—	71
Жир животный топленый пищевой	7	7	7	7	5	5
Масса готовых тефтелей	—	115	—	115	—	60
Соус №№ 824, 833, 848, 864	—	75	—	75	—	50
Гарнир №№ 757, 759, 765	—	125	—	125	—	150
Выход	—	315	—	315	—	260

Технологические требования к основному сырью

Котлетное мясо представляет собой куски мякоти, различные по форме и размерам, без грубой соединительной ткани.

Для котлетного мяса из говядины, баранины и телятины допускается наличие соединительной ткани не более 10% и не более 10% жира.

Для котлетного мяса из свинины допускается наличие мягкой соединительной ткани не более 5% и наличие межмышечного и подкожного жира не более 30%.

Технология приготовления

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, перец, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 3—4 штуки на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1—2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10—20 г на порцию) и тушат 8—10 мин.

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

Соусы — те же, что и в рец. № 668 (красный основной, красный с кореньями, (для тефтелей), томатный, сметанный с томатом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма шариков, поверхность ровная, без трещин, имеет поджаристую корочку. Изделия уложены на тарелку по 3—4 шт. на порцию, залиты соусом, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — тушеного мяса, вкус острый, с ароматом лука, соуса.

Цвет — светло-коричневый, красный или темно-коричневый, в зависимости от вида соуса.

Консистенция — плотная, сочная, однородная, без грубых соединительных тканей и сухожилий.

РЕЦЕПТУРА № 670.

ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	103	76	103	76	52	38
или телятина (котлетное мясо)	115	76	115	76	58	38
или свинина (котлетное мясо)	89	76	89	76	45	38
или баранина, козлятина (котлетное мясо)	106	76	106	76	53	38
Хлеб пшеничный	16	16	16	16	8	8
Молоко или вода	22	22	22	22	11	11
Лук репчатый	7	6	7	6	5	4
Мука	10	10	10	10	5	5

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса полуфабриката	—	129	—	129	—	65
Жир животный топленый пищевой	7	7	7	7	5	5
Масса готовых фрикаделек	—	110	—	110	—	55
Соус №№ 833, 848, 863—865	—	75	—	75	—	50
Гарнир №№ 744, 747, 757, 759—761, 765	—	100	—	100	—	150
Выход	—	285	—	285	—	255

Технологические требования к основному сырью

Котлетное мясо представляет собой куски мякоти, различные по форме и размерам, без грубой соединительной ткани.

Для котлетного мяса из говядины, баранины и телятины допускается наличие соединительной ткани не более 10% и не более 10% жира.

Для котлетного мяса из свинины допускается наличие мягкой соединительной ткани не более 5% и наличие межмышечного и подкожного жира не более 30%.

Технология приготовления

Котлетную массу, с добавлением сырого репчатого лука, разделяют в виде шариков массой 10—12 г, затем панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1—2 ряда, заливают соусом и тушат 5—10 мин до готовности. Отпускают фрикадельки с соусом, в котором они тушились, и гарниром.

Соусы — красный с кореньями (для тефтелей), томатный, сметанный, сметанный с томатом, сметанный с луком.

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный, овощи отварные с жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма шариков, поверхность ровная, без трещин, имеет поджаристую корочку. Изделие уложено на тарелку по 5—10 шт. на порцию, залиты соусом, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — тушеного мяса, вкус острый с ароматом лука, соуса.

Цвет — светло-коричневый, красный или темно-коричневый, в зависимости от вида соуса.

Консистенция — плотная, сочная, однородная, без грубой соединительной ткани и сухожилий.

РЕЦЕПТУРА № 671.

БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	101	74	76	56	50	37
или телятина (котлетное мясо)	112	74	85	56	56	37
Хлеб пшеничный	18	18	13	13	9	9
Молоко или вода	22	22	16	16	11	11
Масло сливочное или маргарин столовый	4	4	3	3	2	2
Масса полуфабриката	—	114	—	85	—	57
Масса припущенных биточков	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 748, 759, 767, 800	—	100	—	150	—	150
Соус №№ 844—846	—	75	—	50	—	50
Выход	—	275	—	275	—	250

Технологические требования к основному сырью

Котлетное мясо представляет собой куски мякоти различной формы и величины от шейной части, пашины, межреберного мяса, покромки от говядины II категории упитанности и куски мяса, полученные при выделении крупнокусковых полуфабрикатов и зачистке костей с содержанием соединительной ткани не более 10% и жира не более 10%.

Технология приготовления

Из взбитой котлетной массы с добавлением жира формуют биточки, которые варят на пару 20—25 мин или припускают под крышкой 15—20 мин. Отпускают биточки с гарниром и соусом. В качестве дополнительного гарнира можно дать готовые вареные белые грибы или шампиньоны (40, 20, 10 г нетто по I, II и III колонкам соответственно).

Гарниры — рис припущенный, пюре картофельное, овощи в молочном соусе (1-й вариант), сложный гарнир.

Соусы — паровой, белый с яйцом, белый с овощами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — биточки правильной кругло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин. На тарелку уложены биточки, сбоку расположен гарнир и подлит соус.

Вкус и запах — вареного мяса, вкус в меру соленый, без привкуса хлеба, с ароматом соуса.

Цвет — поверхности и на изломе от светло-серого до серого.

Консистенция — биточков мягкая, сочная, однородная, пышная; соуса — эластичная, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 672.

ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	139	115	120	100	—	—
или печень свиная	131	115	114	100	—	—
Хлеб пшеничный	20	20	15	15	—	—
Масло сливочное						
или маргарин столовый	5	5	3	3	—	—
Масса полуфабриката	—	136	—	115	—	—
Жир животный топленый						
пищевой	13	13	11	11	—	—
Масса жареных оладьев	—	120	—	101	—	—
Гарнир №№ 759—761, 766	—	150	—	150	—	—
Масло сливочное						
или маргарин столовый	6	6	5	5	—	—
Выход	—	276	—	256	—	—

Технологические требования к основному сырью

Печень освобождена от наружных кровеносных сосудов, лимфатических узлов, желчного пузыря и его протоков. Цвет ее от светло-красного до темно-коричневого с оттенками; поверхность блестящая.

Технология приготовления

Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с натертым черствым хлебом, добавляют жир, соль, перец и разделывают в виде лепешек по 2—3 шт. на порцию. Жарят на сковороде с жиром, нагретым до 150—180°С, до образования корочки с обеих сторон. При отпуске оладьи поливают жиром и гарнируют.

Гарниры — пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); овощи, припущенные с жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма овальная или круглая, изделие толщиной 10—12 мм, хорошо прожарены, с обеих сторон покрыты румяной корочкой, политы жиром, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — жареной печени, вкус в меру соленый, с ароматом печени.

Цвет — от коричневого до темно-коричневого.

Консистенция — сочная, рыхлая, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 673.

КНЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	109	80	82	60	54	40
Хлеб пшеничный (мякиш)	8	8	6	6	4	4
Молоко	41	41	31	31	21	21
Яйца (белки)	1/4 шт.	6	1/6 шт.	4	1/8 шт.	3
Масса полуфабриката	—	133	—	100	—	67
Маргарин столовый (для смазывания форм)	2	2	2	2	2	2
Масса готовых кнелей	2	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 747, 758, 759, 765, 766, 769, 770	—	100	—	150	—	150
Масло сливочное или маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
или соус № 859	—	50	—	40	—	30
Выход с жиром	—	205	—	230	—	205
с соусом	—	250	—	265	—	230

Требования к качеству блюда и оформлению

Боковой кусок представляет собой мякоть, поверхность покрыта тонкой пленкой, межмышечная соединительная ткань не удалена.

Наружный кусок представляет собой мякоть, поверхность покрыта мягкой пленкой или слоем подкожного жира толщиной не более 10 мм. Межмышечная соединительная ткань не удалена.

Наружный кусок представляет собой мякоть, поверхность покрыта мягкой пленкой или слоем подкожного жира толщиной не более 10 мм. Межмышечная соединительная ткань не удалена.

Технология приготовления

Мясо пропускают через мясорубку с паштетной решеткой, добавляют замоченный в молоке мякиш черствого пшеничного хлеба, смешивают и вновь дважды пропускают через мясорубку с паштетной решеткой, перемешивают и протирают. Затем массу взбивают, постепенно добавляют яичный белок и молоко. В конце взбивания солят. Кусочек хорошо взбитой сырой кнельной массы не тонет в горячей воде.

Готовую кнельную массу раскладывают в специальные формы, смазанные жиром и варят на пару или на водяной бане, или разделывают при помощи кондитерского мешка и припускают 15—20 мин.

Отпускают кнели с гарниром и молочным соусом или с гарниром и жиром.

Гарниры — рис отварной, картофель в молоке, овощи отварные с жиром; овощи, припущенные с жиром; пюре из моркови или свеклы (1-й и 2-й варианты).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделия, вынутые из формы, уложены на тарелку, политы жиром или соусом. Сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — вареного мяса, вкус в меру соленый, нежный, с ароматом молочного соуса, без привкуса хлеба.

Цвет — поверхности и на изломе от светло-серого до серого.

Консистенция — пышная, мягкая, сочная, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 674.

ПУДИНГ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	219	161	164	121	110	81
Масса вареной говядины	—	100	—	75	—	50
Масло сливочное или маргарин столовый	7	7	5	5	3	3
Яйца	3/7 шт.	17	1/3 шт.	13	1/4 шт.	10
Молоко	30	30	23	23	15	15
Масса полуфабриката	—	151	—	114	—	77
Маргарин столовый (для смазывания форм)	2	2	2	2	2	2
Масса готового пудинга	—	137	—	104	—	70
Гарнир №№ 747, 758, 759, 765, 766, 769, 770	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное или маргарин столовый	6	6	5	5	4	4
Выход	—	293	—	259	—	224

Технологические требования к основному сырью

Боковой кусок представляет собой мякоть, поверхность покрыта тонкой пленкой, межмышечная соединительная ткань не удалена.

Наружный кусок — мякоть, поверхность покрыта мягкой пленкой или слоем подкожного жира толщиной не более 10 мм. Межмышечная соединительная ткань удалена.

Технология приготовления

Вареное мясо пропускают два раза через мясорубку, добавляют сливочное масло или маргарин, молоко, желтки яиц, соль, хорошо вымешивают, соединяют с взбитыми белками, осторожно перемешивают, раскладывают в смазанные жиром формы и варят на пару или на водяной бане 25—30 мин.

Отпускают пудинг с гарниром и жиром.

Гарниры — рис отварной, картофель в молоке, овощи отварные с жиром; овощи, припущенные с жиром; пюре из моркови иил свеклы (1-й и 2-й варианты).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — вынутый из формы пудинг уложен на тарелку, полит жиром, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — вареного мяса, вкус в меру соленый, нежный, с ароматом жира.

Цвет — поверхности и на изломе от светло-серого до серого.

Консистенция — мягкая, сочная, однородная, пышная.

РЕЦЕПТУРА № 675.

БИТОЧКИ ПО-СЕЛЯНСКИ
(украинское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	136	100	101	74	—	—
Жир-сырец (говяжий или свиной)	5	5	4	4	—	—
Лук репчатый	12	10	12	10	—	—
Вода	15	15	10	10	—	—
Мука пшеничная	5	5	5	5	—	—
Масса полуфабриката	—	130	—	100	—	—
Жир животный топленый пищевой	8	8	6	6	—	—
Масса готовых биточков	—	100	—	75	—	—
На соус:						
Грибы сушеные	5	10*	3	6*	—	—
Лук репчатый	42	35	27	23	—	—
Жир животный топленый пищевой	5	5	4	4	—	—
Вода	50	50	40	40	—	—
Томатное пюре	8	8	6	6	—	—
Масса соуса с томатным пюре, луком и грибами	—	75	—	50	—	—
Картофель	173	130	173	130	—	—
Морковь	16	13	16	13	—	—
Лук репчатый	29	24	29	24	—	—
Томатное пюре	9	9	9	9	—	—
Жир животный топленый пищевой	11	11	11	11	—	—
Масса тушеных овощей	—	150	—	150	—	—
Выход	—	325	—	275	—	—

* Масса вареных грибов.

Технологические требования к основному сырью

Котлетное мясо представляет собой куски мякоти различной формы и величины от шейной части, пашины, межреберного мяса, полученные при выделени крупнокусковых полуфабрикатов и зачистке костей с содержанием соединительной ткани не более 10% и жира не более 10%.

Технология приготовления

Говядину вместе с жиром-сырцом измельчают на мясорубке с крупной решеткой, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, воду, соль, перец и хорошо перемешивают. Из приготовленной массы формуют биточки (по 1 шт. на порцию), панируют в муке и обжаривают с двух сторон.

Подготовленные вареные грибы мелко нарезают и обжаривают вместе с луком и томатным пюре. Обжаренные биточки перекладывают в посуду, добавляют поджаренные с луком и томатным пюре грибы, заливают грибным отваром и тушат 10—15 мин. Картофель и морковь нарезают кубиками или дольками, обжаривают отдельно почти до готовности. Затем соединяют с мелко нарезанным луком, пассерованным томатным пюре, заливают бульоном или водой и тушат до готовности. В конце тушения добавляют перец и лавровый лист.

Отпускают биточки с тушеными овощами и соусом, в котором они тушились.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — приплюснуто-круглой формы, поверхность и края ровные, без трещин, имеют поджаристую корочку. Изделия уложены на тарелку вместе с тушеными овощами и соусом, в котором они тушились.

Вкус и запах — тушеного мяса и тушеных овощей с соусом, вкус острый, с ароматом лука, грибов.

Цвет — поверхность биточков светло-коричневая, овощей — темно-оранжевая.

Консистенция — сочная, мягкая, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 676.

КОТЛЕТЫ ПОЛТАВСКИЕ
(украинское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	141	104	106	78	—	—
Вода	10	10	7	7	—	—
Шпик	10	10	7	7	—	—
Чеснок	1,3	1	1	0,8	—	—
Сухари	12	12	9	9	—	—
Масса полуфабриката	—	135	—	100	—	—
Жир животный топленый пищевой	9	9	7	7	—	—
Масса жареных котлет	—	100	—	75	—	—
Гарнир №№ 761, 762	—	150	—	150	—	—
Масло сливочное или маргарин столовый	7	7	5	5	—	—
Выход	—	257	—	230	—	—

Технологические требования к основному сырью

Котлетное мясо представляет собой куски мякоти различной формы и величины от шейной части, пашины, межреберного мяса, полученные при выделении крупнокусковых полуфабрикатов и зачистке костей, с содержанием соединительной ткани не более 10% и жира не более 10%.

Технология приготовления

Говядину пропускают два раза через мясорубку, добавляют воду, шпик, нарезанный мелкими кубиками, измельченный чеснок, соль, перец и перемешивают.

Из подготовленной массы формуют котлеты (по 2 шт. на порцию), панируют в сухарях и жарят. Подают с жареным картофелем.

При отпуске котлеты поливают жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — котлеты овально-приплюснутые с заостренным концом толщиной 2—2,5 см, запанированы тонким слоем в пшеничных сухарях, с обеих сторон покрыты румяной корочкой. Изделия уложены на тарелку по 2 шт. на порцию, политы жиром, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — жареного мяса, вкус в меру соленый, с ароматом специй.

Цвет — корочки — золотистый, на разрезе — от серого до темно-серого.

Консистенция — сочная, однородная, без грубой соединительной ткани и сухожилий.

РЕЦЕПТУРА № 677.

КУПАТЫ (КОЛБАСКИ)
(грузинское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина (котлетное мясо)	288	245	259	221	—	—
Лук репчатый	30	25	25	21	—	—
Чеснок	3	2,3	2,6	2	—	—
Гранат (зерна)	20	12	15	9	—	—
Хмели-сунели (сушеная зелень)	0,5	0,5	0,4	0,4	—	—
Корица	0,01	0,01	0,01	0,01	—	—
Гвоздика	0,01	0,01	0,01	0,01	—	—
Кишки свиные сушеные	5	5	5	5	—	—
Масса полуфабриката	—	285	—	250	—	—
Жир животный топленый пищевой	4	4	3	3	—	—
Масса жареных купат	—	215	—	190	—	—
Лук репчатый	60	50	48	40	—	—
Петрушка (зелень)	7	5	7	5	—	—
Острая ткемалевая подлива	40	40	30	30	—	—
Выход	—	310	—	265	—	—

Технологические требования к основному сырью

Котлетное мясо из свинины представляет собой куски жилованной свинины, различные по форме и величине от всех частей полутуши. Наличие мягкой соединительной ткани не более 5%, наличие межмышечного и подкожного жира не более 3%.

Технология приготовления

Свинину пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарезанный лук, корицу, гвоздику, гранат, хмели-сунели, чеснок и перец.

Этим фаршем набивают предварительно замоченные сухие кишки, концы которых завязывают, придают им форму подковы и жарят на сковороде с добавлением жира. Купаты можно жарить и над углями, в этом случае жир из рецептуры исключается.

При отпуске купаты гарнируют репчатым луком, нарезанным кольцами, и зеленью.

Соус подают отдельно.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — подковообразной формы изделие уложено на блюдо, поверхность подрумянена, рядом расположен лук, нарезанный кольцами и зелень. Соус подан отдельно.

Вкус и запах — жареного мяса, вкус в меру соленый, с ароматом чеснока и приправ.

Цвет — на поверхности золотистый, на разрезе—светло-серый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 678.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ
(азербайджанское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Баранина (котлетное мясо)	331	237	277	198	—	—
Жир-сырец (курдючий)	20	20	10	10	—	—
Лук репчатый	20	17	20	17	—	—
Соль	5	5	5	5	—	—
Перец	0,1	0,1	0,01	0,01	—	—
Масса полуфабриката	—	270	—	222	—	—
Масса жареного люля-кебаб	—	170	—	140	—	—
Мука пшеничная для лаваша	45	45	45	45	—	—
Вода	—	12	—	12	—	—
Масса готового лаваша	—	50	—	50	—	—
Лук зеленый	40	32	40	32	—	—
Петрушка (зелень)	15	11	15	11	—	—
Сумах *	3	3	3	3	—	—
Выход	—	265	—	235	—	—

* Сумах — сушеный, дробленый, получаемый из плодов дикорастущего кустарника семейства сумаховых, используется как вкусовая приправа к мясным блюдам.

Технологические требования к основному сырью

Котлетное мясо из баранины представляет собой куски мякоти, различные по форме и размерам, без грубой соединительной ткани. Допускается наличие не более 10% мягкой соединительной ткани и не более 10% жира.

Технология приготовления

Баранину, лук репчатый, жир-сырец пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем. Из приготовленного фарша формуют люля в виде сарделек, нанизывают на шпажку и жарят на углях. Из муки на воде замешивают крутое тесто, раскатывают лаваш толщиной 1 мм, выпекают на противне без жира.

При подаче люля-кебаб кладут на лаваш, гарнируют луком, зеленью, посыпают сумахом. Люля-кебаб можно подавать без лаваша.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделие в виде сарделек, уложено на блюдо на лаваш, гарнир — лук, зелень.

Вкус и запах — жареного на углях мяса, вкус острый, с ароматом лука, специй.

Цвет — на поверхности светло-золотистый, на разрезе от светло-серого до серого.

Консистенция — сочная, мягкая, не допускается наличия грубой соединительной ткани и сухожилия.

РЕЦЕПТУРА № 679.

КИЙМА-КАБОБ (ШАШЛЫК РУБЛЕНЫЙ)
(узбекское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	94	69
или баранина (котлетное мясо)	97	69
Лук репчатый	12	10
Уксусная эссенция 80%-ная	0,25	0,25
Перец красный	0,4	0,4
Зра (анис)	0,06	0,06
Качниш-дон (семена корианда)	0,1	0,1
Соль	2	2
Масса полуфабриката	—	79
Масса жареного шашлыка	—	50
Лук репчатый	12	10
Выход	—	60

Технологические требования к основному сырью

Котлетное мясо представляет собой куски мякоти, различные по форме и размерам, без грубой соединительной ткани. Допускается наличие соединительной ткани не более 10% и не более 10% жира.

Технология приготовления

Подготовленное мясо, в которое добавлены сырой репчатый лук, качниш-дон, зра и красный перец, пропускают через среднюю решетку мясорубки, добавляют соль, уксусную эссенцию, тщательно перемешивают и оставляют на 2—3 ч на холоде для маринования. Замаринованное мясо формуют в виде небольших колбасок (кийма), надевают на шпажки и жарят над углями 10—15 мин.

Кийму кабоб подают с мелко нарезанным луком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделие имеет светло-золотистую корочку, уложено на блюдо, загарнировано мелко нарезанным репчатым луком.

Вкус и запах — жареного мяса над углями, вкус острый, с ароматом специй, приправ.

Цвет — поверхности — коричневый, на разрезе — от серого до темно-серого.

Консистенция — сочная, мягкая, не допускается наличия грубой соединительной ткани и сухожилия.

РЕЦЕПТУРА № 680.

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ ИЛИ РУЛЕТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ ИЛИ СУБПРОДУКТАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	—	—	162	119	107	79
или сердце	—	—	147	125	98	83
или легкие	—	—	113	104	75	69
или печень говяжья	—	—	133	110	89	74
Жир животный топленый пищевой	—	—	6	6	4	4
Масса готовых мясопродуктов	—	—	—	75	—	50
Картофель	—	—	309	232/225*	309	232/225*
Масса вареного протертого картофеля	—	—	—	220	—	220
Лук репчатый	—	—	29	24	21	18
Маргарин столовый	—	—	4	4	3	3
Масса пассерованного лука	—	—	—	12	—	9
Маргарин столовый	—	—	5	5	3	3
Сухари	—	—	6	6	5	5
Масса полуфабриката	—	—	—	315	—	286
Масса запеченного блюда	—	—	—	268	—	243
Маргарин столовый	—	—	10	10	5	5
или соус №№ 824, 868, 869	—	—	—	50	—	50
Выход с жиром	—	—	—	278	—	248
с соусом	—	—	—	318	—	293

* В числителе — масса картофеля нетто, в знаменателе — масса вареного картофеля.

Технологические требования к основному сырью

Котлетное мясо — куски мякоти различной формы и величины от шейной части, пашины, межреберного мяса, покромки от говядины II категории упитанности и куски мяса, полученные при выделении крупнокусковых полуфабрикатов и зачистке костей с содержанием соединительной ткани не более 10% и жира не более 10%.

Сердце разрезано вдоль, очищено от выступающих кровеносных сосудов и пленок, хорошо промыто.

Легкие — от светло- до темно-розового цвета, хорошо промыты от крови и слизи.

Технология приготовления

Легкие и сердце варят, печень жарят, а мясо обжаривают и тушат.

Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, перец.

Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный жиром противень или сковороду. После разравнивания, изделие посыпают сухарями, сбрызгивают жиром и запекают.

Если блюдо готовят в виде рулета, его формуют так же, как рулет картофельный с овощами и грибами. (Сваренный картофель обсушивают и в горячем состоянии протирают, перемешивают и выкладывают на чистую смоченную водой салфетку. На середину массы кладут фарш и придают ей форму рулета или кулебяки, которую перекладывают с салфетки швом вниз на смазанный жиром противень; смазывают сметаной, посыпают сухарями, затем ножом делают 2/3 прокола вдоль рулета, сбрызгивают жиром и запекают.

При отпуске запеканку или рулет нарезают по одному куску на порцию, поливают жиром или соусом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в оболочку из протертого картофеля положен фарш. Поверхность готового изделия ровная, без трещин, имеет румяную корочку. Готовое изделие уложено по одному куску на порцию, соус подлит сбоку или подан отдельно в соуснике.

Вкус и запах — свежеприготовленного протертого картофеля с ароматом использованного для фарша мяса или субпродуктов.

Цвет — оболочка на разрезе белая или светло-кремовая, поверхность — золотистая, фарш — серого цвета.

Консистенция — оболочки — мягкая, нетягучая; фарша — сочная.

РЕЦЕПТУРА № 681.

МАКАРОННИК С МЯСОМ ИЛИ СУБПРОДУКТАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	—	—	162	119	107	79
или сердце	—	—	147	125	98	83
или легкие	—	—	113	104	75	69
или печень говяжья	—	—	133	110	89	74
Маргарин столовый	—	—	6	6	4	4
Масса готовых мясопродуктов	—	—	—	75	—	50
Макароны	—	—	72	207*	71	204*
Лук репчатый	—	—	29	24	21	18
Маргарин столовый	—	—	4	4	3	3
Масса пассерованного лука	—	—	—	12	—	9
Яйца	—	—	1/4 шт.	10	1/5 шт.	8
Маргарин столовый	—	—	5	5	3	3
Сухари	—	—	6	6	5	5
Масса полуфабриката	—	—	—	312	—	277
Масса запеченного блюда	—	—	—	265	—	235
Маргарин столовый	—	—	10	10	5	5
Выход	—	—	—	275	—	240

* Масса отварных макарон.

Технологические требования к основному сырью

Котлетное мясо — куски мякоти различной формы и величины, с содержанием соединительной ткани не более 10% и жира не более 10%.

Сердце разрезано вдоль, очищено от выступающих кровеносных сосудов и пленок, хорошо промыто.

Легкие — от светло- до темно-розового цвета, хорошо промыты от крови и слизи.

Печень освобождена от наружных кровеносных сосудов, лимфатических узлов, желчного пузыря и его протоков. Цвет ее от светло-красного до темно-коричневого с оттенком, поверхность блестящая.

Технология приготовления

Макароны варят в подсоленной воде, охлаждают до 70°С и заправляют взбитыми яйцами.

Легкие и сердце варят, печень жарят, а мясо обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, перец.

Подготовленные макароны делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный жиром противень (посыпан сухарями) или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть макарон. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают жиром и запекают.

При отпуске макаронник нарезают по одному куску на порцию и поливают жиром.

Можно отпускать с соусом красным основным или томатным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — аккуратно нарезанные куски в виде ромба или квадрата, уложены на тарелку и политы жиром, или сбоку подлит соус.

Вкус и запах — свежеприготовленных макаронных изделий с ароматом использованного для фарша мяса и субпродуктов.

Цвет — цвет оболочки на разрезе — светло-кремовый или кремовый, поверхность — золотистая, фарш — серого цвета.

Консистенция — оболочки — мягкая, нетягучая, фарш—сочный.

РЕЦЕПТУРА № 682.

ГОВЯДИНА В ЛУКОВОМ СОУСЕ, ЗАПЕЧЕННАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (лопаточная и подлопаточная части)	219	161	164	121	110	81
Масса вареной говядины	—	100	—	75	—	50
Картофель	172	129/125*	206	206/150**	206	206/150**
Молоко или вода	—	25	—	—	—	—
Масло сливочное или маргарин	5	5	—	—	—	—
Яйца	1/8 шт.	5	—	—	—	—
Масса картофельного пюре	—	155	—	—	—	—
Соус № 827	—	100	—	100	—	100
Сухари	—	—	2	2	5	5
Сыр	5,4	5	3,3	3	—	—
Маргарин столовый	7	7	5	5	3	3
Масса полуфабриката	—	367	—	333	—	305
Выход	—	330	—	300	—	275

* В числителе — масса сырого очищенного картофеля нетто, в знаменателе — масса вареного картофеля.

** Масса отварного очищенного картофеля.

Технологические требования к основному сырью

Куски мякоти с заравненными краями, освобождены от грубой соединительной ткани, межмышечная соединительная ткань не удалена.

Технология приготовления

На смазанную жиром порционную сковороду подливают немного соуса и кладут 1—2 кусочка вареной говядины. Вокруг мяса выпускают из кондитерского мешка картофельное пюре (I колонка) или укладывают кружочки вареного картофеля (II и III колонки). Мясо и картофель заливают соусом, посыпают тертым сыром или сухарями, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — нарезанное мясо уложено на сковороду, окружено ломтиками картофеля или картофельным пюре, полито соусом, посыпано сыром и запечено. Поверхность имеет румяную корочку. Подается в той же посуде, в которой запекалось.

Вкус и запах — запеченной говядины, вкус острый с ароматом лукового соуса и специй.

Цвет — корочки — румяный, на разрезе — от светло-кремового до серого.

Консистенция — мясо мягкое, сочное.

РЕЦЕПТУРА № 683.

БАРАНИНА ИЛИ ТЕЛЯТИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Баранина, козлятина (лопаточная часть)	218	156	164	117	—	—
или телятина (лопаточная часть)	236	156	177	117	—	—
Масса вареной баранины, козлятины, телятины	—	100	—	75	—	—
Картофель жареный № 761	—	130	—	155	—	—
Соус № 861	—	100	—	100	—	—
Сыр	5,4	5	4,3	4	—	—
Маргарин столовый	2	2	2	2	—	—
Масса полуфабриката	—	333	—	333	—	—
Выход	—	290	—	290	—	—

Технологические требования к основному сырью

Кусок мякоти покрытой поверхностной пленкой или слоем подкожного жира не более 10 м, грубая соединительная ткань, излишек жира и часть мяса, с большим содержанием грубой соединительной ткани, удалены.

Технология приготовления

На смазанную жиром порционную сковороду подливают немного соуса и кладут 1—2 кусочка вареной говядины. Вокруг мяса укладывают кружочки жареного картофеля. Мясо и картофель заливают молочным соусом, посыпают тертым сыром или сухарями, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — нарезанное мясо уложено на сковороду, окружено ломтиками картофеля, полито молочным соусом, посыпано сыром и запечено. Поверхность имеет румяную корочку. Подается в той же посуде, в которой запекалось.

Вкус и запах — запеченного мяса с картофелем, вкус в меру соленый, с ароматом молочного соуса и специй.

Цвет — поверхности — золотистый, на разрезе — от светло-кремового до серого.

Консистенция — мясо и картофель мягкие, сочные.

РЕЦЕПТУРА № 684.

СОЛЯНКА СБОРНАЯ НА СКОВОРОДЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка)	76	56/35*	76	56/35*	54	40/25*
или баранина, козлятина (лопаточная часть, грудинка)	77	55/35*	77	55/35*	55	39/25*
или свинина (лопаточная часть, грудинка)	68	58/35*	68	58/35*	49	42/25*
Сосиски или сардельки	26	25*	26	25*	26	25*
Окорок копчено-вареный (со шкурой и костями)	20	15*	20	15*	—	—
Почки говяжьи	60	52/25*	—	—	—	—
или язык говяжий	42	42/25*	—	—	—	—
Огурцы соленые	58	35	58	35	58	35
Масса припущенных огурцов	—	30	—	30	—	30
Каперсы	30	15	30	15	20	10
Соус № 824	—	50	—	50	—	50
Капуста тушеная № 773	—	150	—	200	—	200
Сухари	4	4	3	3	5	5
Сыр	3,3	3	2,2	2	—	—
Маргарин столовый	5	5	4	4	3	3
Масса полуфабриката	—	355	—	377	—	346
Масса запеченной солянки	—	284	—	302	—	277
Маслины	20	20	15	15	10	10
Плоды или ягоды маринованные	36	20	27	15	18	10
Лимон	9	8	6	5	6	5
Выход	—	332	—	337	—	302

* Масса вареных продуктов.

Технологические требования к основному сырью

Лопаточная и подлопаточная части — куски мякоти покрыты поверхностной пленкой или слоем подкожного жира не более 10 мм, грубая соединительная ткань, излишек жира и часть мяса с большим содержанием грубой соединительной ткани удалены.

Почки говяжьи — целые без жировой капсулы, наружных мочеточников и кровеносных сосудов.

Технология приготовления

Вареные сосиски или сардельки, почки или язык, окорок, мясо, нарезанные ломтиками, слегка обжаривают, соединяют с припущенными солеными огурцами, очищенными от кожицы и семян и нарезанными ломтиками, каперсами, красным соусом и доводят до кипения. На сковороду, смазанную жиром, кладут часть тушеной капусты, на нее мясные продукты с соусом и каперсами, затем снова оставшуюся капусту. После этого поверхность раз-

равнивают, сверху посыпают тертым сыром и молотыми сухарями или одними сухарями, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу в течение 15 мин при температуре 250°С до образования румяной корочки. Перед подачей на солянку кладут ломтик лимона. Можно посыпать зеленью петрушки или укропа. Украшают маринованными фруктами, маслинами и лимоном.

Солянку можно приготовить без фруктов, маслин, лимона, соответственно уменьшив выход. При отсутствии почек и языка их можно заменить сердцем и рубцом в соответствующих количествах.

Соус — красный основной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — поверхность имеет румяную запеченную корочку; изделие украшено маринованными ягодами, ломтиками лимона без кожицы, веточкой зелени; блюдо подается в той же посуде, в которой запекалось.

Вкус и запах — кисло-сладкий, с ярко выраженным ароматом специй, приправ, мясопродуктов и тушеной капусты.

Цвет — поверхности — золотистый; на разрезе — характерный входящим компонентам.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 685.

КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ В СОУСЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Баранина, козлятина (корейка)	222	159+12*	158	113+12*	—	—
или телятина (корейка)	241	159+20*	159	105+20*	—	—
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	—	—
Масса жареных котлет:						
из баранины, козлятины	—	100+12*	—	71+12*	—	—
из телятины	—	100+20*	—	66+20*	—	—
Шампиньоны свежие	38	29	28	21	—	—
или грибы белые свежие	36	27	26	20		—
Масса вареных грибов	—	20	—	15		—
Соус № 861	—	125	—	100		—
Сыр	5,4	5	4,3	4		—
Маргарин столовый	5	5	4	4		—
Масса полуфабриката:						
из баранины, козлятины	—	255+12*	—	194+12*	—	—
из телятины	—	255+20*	—	189+20*	—	—
Масса запеченных котлет						
из баранины, козлятины	—	224+12*	—	171+12*	—	—
из телятины	—	224+20*	—	166+20*	—	—
Гарниры №№ 750, 760, 761, 804, 805	—	50	—	50	—	—
Соус №№ 824, 826	—	50	—	50	—	—
Выход котлет из баранины, козлятины	—	324+12*	—	271+12*	—	—
из телятины	—	324+20*	—	266+20*	—	—

* Масса косточки.

Технологические требования к основному сырью

Корейка прямоугольной формы с ребрами длиной не более 8 мм и слоем подкожного жира не более 10 мм. Спинные и поясничные позвонки, а также остистые отростки полностью удалены.

Технология приготовления

Котлеты, нарезанные с косточкой из корейки, слегка отбивают, посыпают солью, перцем и обжаривают. Затем их надрезают поперек в нескольких местах, а в разрезы кладут вареные шампиньоны или белые грибы, нарезанные ломтиками. На порционную сковороду, смазанную жиром, наливают немного молочного соуса, кладут подготовленные котлеты, после чего заливают тем же соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу до образования на поверхности корочки. Подают котлеты в той же сковороде, в которой они запекались. Отдельно подают гарнир и соус.

По первой колонке блюдо можно отпускать с припущенными петушиными гребешками.

Гарниры — зеленый горошек с жиром, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), сложные гарниры.

Соусы — красный основной, красный с вином.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — нарезанные и обжаренные котлеты уложены на сковороду, в надрезы положены вареные грибы, нарезанные ломтиками, политы молочным соусом, посыпаны сыром и запечены. Поверхность имеет румяную корочку. Подается в той же посуде, в которой запекалось. Отдельно подается гарнир и соус.

Вкус и запах — запеченных котлет, вкус в меру соленый, с ароматом мяса, молочного соуса и специй.

Цвет — поверхность — золотистого цвета, на разрезе — от светло-серого до серого.

Консистенция — мясо мягкое, сочное.

РЕЦЕПТУРА № 686.

ЯЗЫК С КАРТОФЕЛЕМ В СОУСЕ, ЗАПЕЧЕННЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Язык говяжий	169	169	126	126	—	—
или свиной, телячий	170	170	127	127	—	—
или бараний	191	191	143	143	—	—
Лук репчатый	5	4	4	3	—	—
Морковь	5	4	4	3	—	—
Петрушка (корень)	4	3	3	2	—	—
Масса вареного языка	—	100	—	75	—	—
Картофель	206	206/150*	206	206/150*	—	—

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус №№ 827, 848, 861, 863	—	100	—	75	—	—
Сыр	4,3	4	3,3	3	—	—
Сухари	6	6	5	5	—	—
Маргарин столовый	5	5	4	4	—	—
Масса полуфабриката	—	364	—	311	—	—
Выход	—	320	—	274	—	—

* Масса вареного очищенного картофеля.

Технологические требования к основному сырью

Языки целые, освобождены от жира, подъязычной мускульной ткани и кости, а также от лимфатических узлов, гортани, слизи и крови.

Технология приготовления

Очищенный вареный язык нарезают небольшими тонкими ломтиками. На порционную сковороду, смазанную жиром, наливают немного соуса, кладут ломтики языка, вокруг которых укладывают ломтики вареного картофеля и заливают оставшимся соусом. Затем посыпают тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызгивают жиром и запекают.

Подают блюдо на порционной сковороде.

Соусы — луковый, томатный, молочный, сметанный.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — нарезанный тонкими ломтиками язык уложен на сковороду, окружен ломтиками картофеля, полит соусом, посыпан сыром и запечен. Подается в той же посуде, в которой запекался.

Вкус и запах — запеченного языка с картофелем, вкус кисло-сладкий, острый, с ароматом специй.

Цвет — корочки — золотистый, на разрезе — серый.

Консистенция — язык мягкий, сочный.

РЕЦЕПТУРА № 687.

МОЗГИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мозги	173	139	130	104	—	—
Лук репчатый	5	4	4	3	—	—
Морковь	5	4	4	3	—	—
Петрушка (корень)	4	3	3	2	—	—
Уксус 3%-ный	5	5	4	4	—	—
Масса вареных мозгов	—	104	—	78	—	—
Мука пшеничная	5	5	4	4	—	—
Масса полуфабриката	—	109	—	82	—	—

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Маргарин столовый	8	8	5	5	—	—
Масса жареных мозгов	—	100	—	75	—	—
Шампиньоны свежие	47	36	38	29	—	—
или грибы белые свежие	43	33	36	27	—	—
Масса вареных грибов	—	25	—	20	—	—
Соус № 861	—	100	—	75	—	—
Сыр	4,3	4	3,3	3	—	—
Маргарин столовый	5	5	4	4	—	—
Масса полуфабриката	—	234	—	177	—	—
Выход	—	206	—	156	—	—

Технологические требования к основному сырью

Мозги целые с неповрежденными оболочками, без остатков крови, от почти белого до светло-розового цвета.

Технология приготовления

Вареные мозги (для этого мозги выдерживают в холодной воде в течение 2 ч и, не вынимая из воды, осторожно снимают с них пленку, затем заливают холодной водой, добавляют уксус, морковь, лук, петрушку и доводят до кипения. Дальнейшую варку производят при слабом кипении (10—15 мин). За 5—10 мин до окончания варки кладут соль, перец горошком и лавровый лист. Нарезают по 2 куска на порцию, солят, панируют в муке и с обеих сторон обжаривают.

Отварные шампиньоны или белые грибы нарезают ломтиками. На порционную сковороду, смазанную жиром, наливают немного молочного соуса, кладут обжаренные мозги и грибы, заливают оставшимся соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают. Подают в той же сковороде.

К блюду можно подать рис, припущенный (рецепт. № 748), зеленый горошек с жиром (рецепт. № 750), пюре картофельное (рецепт. № 759) 100 г на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — обжаренные куски мозгов уложены на сковороду вместе с грибами, политы молочным соусом, посыпаны сыром и запечены. Подаются в той же посуде, в которой запекались. Можно подать отдельно гарнир.

Вкус и запах — запеченных мозгов, вкус в меру соленый, с ароматом мозгов, молочного соуса и специй.

Цвет — поверхности — золотистый, в разрезе — от светло-серого до темно-серого.

Консистенция — мозги мягкие, сочные.

РЕЦЕПТУРА № 688.

ПОЧКИ С ОКОРОКОМ, ЯЗЫКОМ И ГРИБАМИ В СОУСЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Почки говяжьи	181	156	121	101	—	—
или почки бараньи, или свиные, телячьи	151	136	101	91	—	—
Жир животный топленый пищевой	5	5	3	3	—	—
Масса жареных почек	—	75	—	50	—	—
Окорок копчено-вареный (со шкурой и костями)	39	30	26	20	—	—
Язык говяжий	51	51	34	34	—	—
Масса вареного языка	—	30	—	20	—	—
Шампиньоны свежие	57	43	38	29	—	—
или грибы белые свежие	53	40	36	27	—	—
Масса вареных грибов	—	30	—	20	—	—
Соус № 864	—	115	—	85	—	—
Сыр	4,3	4	3,3	3	—	—
Маргарин столовый	5	5	4	4	—	—
Масса полуфабриката	—	288	—	201	—	—
Выход	—	254	—	177	—	—

Технологические требования к основному сырью

Почки целые, однородного светло-коричневого или коричневого цвета, тщательно освобождены от жировой капсулы, мочеточников и наружных кровеносных сосудов.

Технология приготовления

Подготовленные сырые бараньи или телячьи, или свиные почки (говяжьи почки предварительно отваривают), нарезают ломтиками и обжаривают. Вареные белые грибы или шампиньоны, а также окорок и отварной язык нарезают ломтиками. Все продукты соединяют, заправляют соусом сметанным с томатом, кладут на смазанную жиром порционную сковороду, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — подготовленные продукты уложены на сковороду, залиты сметанным соусом, посыпаны сыром и запечены. Подают в той же посуде, в которой запекались.

Вкус и запах — запеченных мясопродуктов, вкус в меру соленый, с ароматом грибов и специй.

Цвет — поверхности — золотистый, на разрезе — от светло-серого до темно-серого.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 689.

КАБАЧКИ, БАКЛАЖАНЫ, ПЕРЕЦ ИЛИ ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ И РИСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кабачки	—	—	266	160*	212	128*
или баклажаны	—	—	168	160	135	128
или помидоры	—	—	219	160	175	128
или перец сладкий	—	—	213	160	171	128
Говядина (котлетное мясо)	—	—	164	121/75**	110	81/50**
или баранина (котлетное мясо)	—	—	164	171/75**	109	78/50**
Крупа рисовая	—	—	16	45***	9	25***
Лук репчатый	—	—	29	24	21	18
Маргарин столовый	—	—	7	7	5	5
Масса пассерованного лука с жиром	—	—	—	15	—	11
Масса фарша	—	—	—	135	—	86
Сухари	—	—	—	—	3	3
Сыр	—	—	3,3	3	—	—
Масса полуфабриката	—	—	—	295	—	215
Масса запеченного блюда	—	—	—	266	—	194
Соус №№ 848, 863, 864	—	—	—	100	—	75
Выход	—	—	—	366	—	269

* Масса кабачков, сваренных до полуготовности.

** В числителе — масса сырого мяса нетто, в знаменателе — масса вареного мяса.

*** Масса каши рисовой рассыпчатой.

Технологические требования к основному сырью

Кабачки должны быть молодыми, свежими, здоровыми, с плодоножкой и неогрубевшей мякотью. Мякоть должна быть плотной, без пустот, с недоразвитыми семенами, размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не превышал 10 см.

Баклажаны должны быть свежими, чистыми, здоровыми, с неогрубевшей кожицей, без механических повреждений.

Помидоры — свежие, целые, неперезрелые, неуродливые по форме, не поврежденные вредителями и болезнями, красной или розовой стадии спелости.

Технология приготовления

Кабачки очищают от кожицы, разрезают поперек на куски толщиной 3—5 см, удаляют часть мякоти с семенами и отваривают в подсоленной воде до полуготовности.

Помидоры промывают, срезают часть мякоти у плодоножки и вынимают семенное гнездо, часть мякоти, которую используют в дальнейшем для соусов и супов.

Баклажаны промывают, разрезают вдоль пополам, предварительно отрезая плодоножку, и вынимают часть мякоти с семенами.

У стручков перца срезают плодоножку с частью мякоти, удаляют семена, бланшируют.

Подготовленные овощи наполняют фаршем мясным с рисом, укладывают в один ряд на противень, посыпают сыром или сухарями, сбрызгивают жиром и запекают.

При подаче поливают соусом.

Фарш: вареное мясо пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованным луком, готовым рассыпчатым рисом, добавляют соль, перец и перемешивают.

Соусы — томатный, сметанный, сметанный с томатом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — наполненные фаршем и запеченные кабачки или баклажаны, помидоры или перец уложены в баранчик или на тарелку, политы соусом, посыпаны зеленью.

Вкус и запах — запеченных овощей, вкус в меру соленый с ярко выраженным ароматом мяса, специй, зелени и соуса, в котором запекались овощи.

Цвет — от светло-серого до светло-оранжевого, в зависимости от вида соуса.

Консистенция — плотная, сочная, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 690.

ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ И РИСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста свежая	—	—	218	174/160*	163	130/120*
Говядина (котлетное мясо)	—	—	164	121	110	81
Крупа рисовая	—	—	13	36**	11	30**
Лук репчатый	—	—	33	28	21	18
Маргарин столовый	—	—	10	10	5	5
Масса пассированного лука с жиром	—	—	—	20	—	12
Масса фарша	—	—	—	175	—	120
Масса полуфабриката	—	—	—	335	—	240
Масса обжаренных голубцов	—	—	—	302	—	216
Соус №№ 863, 864	—	—	—	125	—	100
Выход	—	—	—	427	—	316

* В числителе — масса сырой капусты нетто, в знаменателе — масса вареной до полуготовности капусты.

** Масса рассыпчатого риса.

Технологические требования к основному сырью

Кочаны капусты должны быть свежими, чистыми, вполне сформировавшимися, плотными или менее плотными, но не рыхлыми.

Котлетное мясо — куски мякоти различной формы и величины с содержанием соединительной ткани не более 10% и жира не более 10%.

Технология приготовления

Кочаны белокочанной капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из них кочерыгу, варят, периодически снимая с кочанов верхние сварившиеся листья. Их разравнивают, слегка отбивают. На лист кладут фарш и завертывают его, придавая изделию цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный жиром противень и обжаривают в жарочном шкафу, после чего заливают соусом и запекают.

Отпускают вместе с соусом по 2 шт. на порцию.

Фарш: сырое мясо пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, соль, перец и перемешивают.

Соусы — сметанный, сметанный с томатом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — запеченные голубцы уложены в баранчик или тарелку по одной-две штуки на порцию, политы соусом и посыпаны зеленью.

Вкус и запах — запеченной капусты с фаршем, вкус в меру соленый, с ароматом мяса и специй.

Цвет — поверхность слегка румяная, на разрезе — светло-серого цвета.

Консистенция — мягкая, сочная, капуста не должна иметь хруста при разжевывании.

РЕЦЕПТУРА № 691.

МЯСО ОТВАРНОЕ КОНСЕРВИРОВАННОЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Консервы: «Говядина отварная в собственном соку»	—	—	—	75	—	50
в том числе масса мяса и жира	—	—	—	46,5/7,5	—	31,5
Гарнир №№ 744, 757, 759, 765, 769, 770	—	—	—	150	—	150
Выход	—	—	—	225	—	200

Технологические требования к основному сырью

Банки должны быть целыми, без повреждений и ржавчины, герметически укупорены, с этикетами. Мясо сочное, не переваренное, куски равномерные, весом 25—40 г, а в 3-х килограммовых банках — 70 г, бульон в нагретом состоянии прозрачный, светло-коричневого цвета. Вкус и запах хорошо выраженные, состав мяса не менее 72%, жира не менее 12%, бульона не более 14%.

Технология приготовления

Прокипяченные консервы гарнируют и поливают бульоном.

Гарниры — каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, пюре из моркови и свеклы (1-й и 2-й варианты).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — мясо уложено на тарелку, сбоку расположен гарнир, мясо полито бульоном.

Вкус и запах — отварного консервированного мяса и гарнира, вкус в меру соленый.

Цвет — от светло-темного до темного.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 692.

МЯСО ТУШЕНОЕ КОНСЕРВИРОВАННОЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Консервы: «Говядина тушеная» (высшего сорта)	—	—	—	75	—	50
в том числе масса мяса и жира	—	—	—	36/6	—	24/4
или «свинина тушеная»	—	—	—	75	—	50
в том числе: масса мяса и жира	—	—	—	37/7	—	25/5
Гарнир №№ 744, 759, 769, 770, 773, 776	—	—	—	150	—	150
Выход	—	—	—	225	—	200

Технологические требования к основному сырью

Банки должны быть целыми, без повреждений и ржавчины, герметически укупорены, с этикетами. Мясо без костей, хрящей, сухожилий, грубых соединительных тканей и оболочек, сочное. Куски мяса равномерно нарезанные, целые, в основном масса не более 30 г, вкус и запах свойственные тушеному мясу и пряностям. Содержание мяса и жира к весу нетто не менее 56,5%.

Технология приготовления

Консервы прогревают и отпускают вместе с бульоном.

Гарниры — каши рассыпчатые, пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы (1-й и 2-й варианты); капуста тушеная, свекла тушеная.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — мясо уложено на тарелку, полито бульоном, сбоку уложен гарнир.

Вкус и запах — тушеного консервированного мяса и гарнира, вкус в меру соленый.

Цвет — от светло-темного до темного.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 693.

МЯСО ТУШЕНОЕ КОНСЕРВИРОВАННОЕ С СОУСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Консервы: «Говядина тушеная» (высшего сорта)	—	—	—	75	—	50
или «Баранина тушеная» (высшего сорта)	—	—	—	75	—	50
в том числе масса мяса и жира	—	—	—	36/6	—	24/4
или «Свинина тушеная»	—	—	—	75	—	50
в т. ч. масса мяса и жира	—	—	—	37/7	—	25/5
Морковь	—	—	10	8	5	4
Лук репчатый	—	—	7	6	5	4
Петрушка (корень)	—	—	8	6	—	—
Томатное пюре	—	—	15	15	12	12
Мука пшеничная	—	—	5	5	4	4
Масса готового соуса	—	—	—	100	—	75
Гарнир №№ 744, 759, 769, 770, 773, 776	—	—	—	150	—	150
Выход говядина, баранина	—	—	—	286	—	249
свинина	—	—	—	287	—	250

Технологические требования к основному сырью

Банки должны быть целыми, без повреждений и ржавчины, герметически укупорены, с этикетами. Мясо без костей, хрящей, сухожилий, грубых соединительных оболочек и крупных желез. Куски мяса равномерно нарезанные, целые, в виде кусков не менее 30 г, вкус и запах свойственные тушеному виду мяса.

Для говядины и баранины тушеные, в/сорта содержание мяса и жира к весу нетто не менее 56,5%. Для свинины тушеной содержание мяса и жира к весу нетто не менее 59%.

Технология приготовления

Мясные консервы прогревают, отделяют бульон, который затем используют вместе с жиром для приготовления соуса красного.

При отпуске мясо гарнируют и поливают соусом.

Гарниры — каши рассыпчатые, пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы (1-й и 2-й варианты), капуста тушеная, свекла тушеная.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — мясо уложено на тарелку, полито соусом, сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — тушеного консервированного мяса с соусом, вкус в меру соленый.

Цвет — от светло-серого до темно-коричневого.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 694.

МЯСО С БОБОВЫМИ, КОНСЕРВИРОВАННОЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г		
	I	II	III
	нетто	нетто	нетто
Фасоль или горох с мясом	—	225	150
в том числе			
масса мяса и жира	—	34/6,8	23/4,5
Выход	—	225	150

Технологические требования к основному сырью

Банки должны быть целыми, без повреждений и ржавчины, герметически укупорены, с этикетами. Содержание: мяса не менее 15% и жира не менее 3%.

Технология приготовления

Консервы выкладывают в посуду, прогревают и отпускают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — консервы аккуратно уложены на тарелку, вареные зерна бобовых однородные по величине.

Вкус и запах — свойственные консервированным мясу и бобовым, без посторонних привкуса и запаха.

Цвет — зерен бобовых — однородный, свойственный данному типу, бульон для консервов из гороха и фасоли — желтый, светлых оттенков, а из чечевицы — серовато-коричневый.

Консистенция — зерна бобовых целые, мягкие; мясо — нежное, неразваренное.

РЕЦЕПТУРА № 695.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С ТУШЕНЫМ МЯСОМ КОНСЕРВИРОВАННЫМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Консервы «Говядина тушеная» (высшего сорта)	—	75
или «Баранина тушеная» (высшего сорта)	—	75
в т. ч. масса мяса и жира	—	36/6
или «Свинина тушеная»	—	75
в т. ч. масса мяса и жира	—	37/7
Картофель	300	225/218
Масса вареного протертого картофеля	—	213
Лук репчатый	21	18
Масса лука пассерованного	—	9
Маргарин столовый	5	5
Сухари	5	5
Масса полуфабриката:		
с говядиной, бараниной	—	267
со свининой	—	268
Масса готовой запеканки:		
с говядиной, бараниной	—	227
со свининой	—	228
Морковь	5	4
Лук репчатый	5	4
Томат-пюре	12	12
Мука пшеничная	4	4
Масса готового соуса	—	75
Маргарин столовый	5	5
Выход с жиром гровядина, баранина	—	232
свинина	—	233
с соусом говядина, баранина	—	302
свинина	—	303

Технологические требования к основному сырью

Банки должны быть целыми, без повреждений и ржавчины, герметически укупорены, с этикетами. Мясо без костей, хрящей, сухожилий, грубых соединительных оболочек и крупных желез. Куски мяса равномерно нарезаны, целые, в основной массе весом не менее 30 г, вкус и запах свойственные тушеному мясу.

Для говядины и баранины тушеных высшего сорта содержание мяса и жира к весу нетто не менее 56,5%. Для свинины тушеной содержание мяса и жира к весу нетто не менее 59%.

Технология приготовления

Консервы прогревают, отделяют мясо от жира и бульона. Жир используют для пассеровки лука и приготовления соуса красного основного.

Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, перец. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на самазанный жиром и посы-

панный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают жиром и запекают.

Отпускают с жиром или соусом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в оболочку из протертого картофеля положен фарш. Поверхность готового изделия ровная, без трещин, имеет румяную корочку. Готовое изделие уложено по одному куску на порцию, полито жиром или сбоку подлит соус.

Вкус и запах — свежеприготовленного протертого картофеля с ароматом мясных консервов.

Цвет — оболочка на разрезе белая или светло-кремовая, поверхность золотистая, фарш — серого цвета.

Консистенция — оболочка рыхлая, нетягучая, фарша — сочная.

РЕЦЕПТУРА № 696.

СОЛЯНКА С КОНСЕРВИРОВАННОЙ ТУШЕНОЙ ГОВЯДИНОЙ ИЛИ БАРАНИНОЙ, ИЛИ СВИНИНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Консервы «Говядина тушеная» (высшего сорта)	—	—	—	75	—	50
или «Баранина тушеная» (высшего сорта)	—	—	—	75	—	50
в т. ч. масса мяса и жира	—	—	—	36/6	—	24/4
или «Свинина тушеная»	—	—	—	75	—	50
в т. ч. масса мяса и жира	—	—	—	37/7	—	25/5
Капуста тушеная № 773	—	—	—	200	—	200
Морковь	—	—	5	4	5	4
Лук репчатый	—	—	5	4	5	4
Петрушка (корень)	—	—	5	4	5	4
Томатное пюре	—	—	7	7	7	7
Мука пшеничная	—	—	3	3	3	3
Масса готового соуса	—	—	—	50	—	50
Огурцы соленые	—	—	58	35/30*	58	35/30*
Каперсы	—	—	30	15	20	10
Сухари	—	—	6	6	5	5
Маргарин столовый	—	—	4	4	3	3
Масса полуфабриката из говядины, баранины	—	—	—	339	—	320
из свинины	—	—	—	340	—	321
Масса запеченной солянки из говядины, баранины	—	—	—	271	—	256
из свинины	—	—	—	272	—	257
Плоды или ягоды маринованные	—	—	27	15	18	10
Лимон	—	—	9	8	6	5
Выход с говядиной, бараниной	—	—	—	294	—	271
со свининой	—	—	—	295	—	272

* Масса огурцов припущенных (без кожицы и семян).

Технологические требования к основному сырью

Банки должны быть целыми, без повреждений и ржавчины, герметически укупорены, с этикетами. Мясо без костей, хрящей, сухожилий, грубых соединительных тканей, оболочек и крупных желез. Куски мяса равномерно нарезанные, целые, в основной массе весом не менее 30 г, вкус и запах свойственные тушеному виду мяса. Для говядины и баранины тушеные, высшего сорта, содержание мяса и жира к весу нетто не менее 56,5%.

Технология приготовления

Мясные консервы соединяют с припущенными солеными огурцами, очищенными от кожицы и семян, нарезанными ломтиками, каперсами, красным соусом и доводят до кипения. На сковороду, смазанную жиром, кладут часть тушеной капусты, на нее мясные продукты с соусом и каперсами, затем снова оставшуюся капусту. После этого поверхность разравнивают, сверху посыпают тертым сыром и молотыми сухарями или одними сухарями, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу в течение 15 мин при температуре 250°С до образования румяной корочки. Перед подачей на солянку кладут ломтик лимона. Можно посыпать зеленью петрушки или укропа. Украшают маринованными фруктами, маслинами и лимоном.

Жир и бульон используются для приготовления соуса красного основного.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — поверхность имеет румяную запеченную корочку. Изделие украшено маринованными ягодами, ломтиками лимона без кожи, веточкой зелени.

Вкус и запах — кисло-сладкий с ярко выраженным ароматом мясных консервов, специй и приправ.

Цвет — поверхности — золотистый, в разрезе — свойственный входящим компонентам.

Консистенция — мягкая, сочная.

БЛЮДА ИЗ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ И КРОЛИКА

РЕЦЕПТУРА № 697.

ПТИЦА, ДИЧЬ ИЛИ КРОЛИК ОТВАРНЫЕ С ГАРНИРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	260	179	208	143	155	107
или цыпленок	230	161	184	129	139	97
» бройлер-цыпленок	218	157	175	126	131	94
» индейка	234	172	186	137	140	103
» гусь	261	172	208	137	156	103
» утка	266	172	212	137	159	103
» фазан (шт.)	1/3	1/3	1/4	1/4	1/6	1/6
» кролик	179	170	143	136	107	102
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	5	4	4	3	—	—
или сельдерей (корень)	6	4	4	3	—	—
Масса вареной птицы или кролика	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 744, 747, 748, 750, 757, 759, 765, 773, 787, 799	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 824, 844, 845	—	75	—	75	—	50
Выход птицы, кролика	—	350	—	325	—	275
фазана	—	1/3 шт. +225	—	1/4 шт. +225	—	1/6 шт. +200

Технологические требования к основному сырью

Курица — поверхность сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Дичь — поверхность сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Кролик — поверхность сухая, чистая, подкожный жир белый.

Лук репчатый — луковица чистая, сочная.

Петрушка — корень свежий, чистый, сочный.

Сельдерей — корень свежий, чистый, сочный.

Технология приготовления

Обработанные тушки птицы перед варкой формуют, т. е. придают им компактную форму. Дичь заправляют в одну нитку. При этом тушку кладут на стол спиной вниз, придерживают ее левой рукой, а правой пропускают через окорочка поварскую иглу с ниткой. Затем иглу с ниткой переносят под тушку в первоначальное положение, вторично пропускают ее под конец выступа филейной части, прижимают ножки к тушке и завязывают нитку на спинке узлом.

Подготовленные тушки птицы, дичи или кролика кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до ки-

пения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные коренья, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции.

Отпускают птицу по 2 кусочка (филе и окорочек) на порцию. Кроликов нарубают на 4—6 и более частей в зависимости от величины тушек и нормы выхода порции.

При порционировании птицы, особенно крупной (кур, бройлеров-цыплят, индеек (гусей, уток), можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части, так, чтобы одна половина получилась без спинной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют.

Нарубленные порции птицы, дичи, кролика заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде. Бульон, оставшийся после варки продуктов, используют для приготовления супа, соуса или гарнира (рассыпчатой рисовой каши).

При отпуске отварную птицу, кролика или фазана гарнируют и поливают соусом или подают натуральными без соуса.

Гарниры — каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, зеленый горошек отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, сложный гарнир.

Для отварных гусей и уток — капуста тушеная, яблоки печеные.

Соусы — паровой, белый с яйцом, для гусей и уток — красный основной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — аккуратно нарубленные куски птицы или кролика (кусок филе и кусок от окорочка) уложен рядом с гарниром и политы соусом.

Вкус и запах — вареного мяса птицы, дичи или кролика с ароматом соуса.

Цвет — филе курицы, цыплят, кролика, индейки — белый или светло-серый, а окорочков — темно-серый, гуся или утки — светло- или темно-коричневый.

Консистенция — сочная, мягкая, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 698.

ПТИЦА ИЛИ ДИЧЬ ПОД ПАРОВЫМ СОУСОМ С ГРИБАМИ И РИСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	260	179	208	143	155	107
или цыпленок	230	161	184	129	139	97
» бройлер-цыпленок	218	157	175	126	131	94
» индейка	234	172	186	137	140	103
» фазан (шт.)	1/3	1/3	1/4	1/4	1/6	1/6
Масло сливочное	3	3	2	2	1	1

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса вареной или припущенной птицы	—	125	—	100	—	75
Грибы белые свежие	53	40	43	33	26	20
или грибы белые сушеные	15	15	12,5	12,5	7,5	7,5
или шампиньоны свежие	66	50	55	42	33	25
Масса готовых грибов	—	30	—	25	—	15
Гарнир №№ 747, 748	—	150	—	150	—	150
Соус № 844	—	100	—	75	—	75
Выход птицы	—	405	—	350	—	315
фазан	—	1/3 шт. +280	—	1/4 шт. +250	—	1/6 шт. +240

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность сухая, подкожный жир белый, с приятным запахом.

Дичь — поверхность сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Масло сливочное — свежее без постороннего запаха, не прогоркшее.

Грибы белые — свежие — светло-коричневого цвета, мякоть светлая.

Грибы белые сушеные — белого цвета, ароматные.

Шампиньоны свежие — белого цвета, мякоть белая, ломкая.

Технология приготовления

Кур, цыплят, бройлеров-цыплят, фазанов припускают. Индеек отваривают. Готовую птицу рубят на порции, бульон используют для изготовления соуса. Подготовленные свежие грибы (белые) отваривают в воде (25—30 мин), тщательно промытые сушеные грибы замачивают в течение 3—4 ч, затем в этой же воде варят 1,5—2 ч.

При использовании свежих шампиньонов их припускают. Отвар используют при припускании птицы.

При отпуске птицу гарнируют, сверху на нее кладут нарезанные готовые грибы и поливают паровым соусом.

Гарнир — рис отварной или припущенный.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — аккуратно нарубленные куски птицы или дичи уложены рядом с гарниром и политы соусом.

Вкус и запах — вареного мяса птицы, дичи с ароматом грибов и соуса парового.

Цвет — филе курицы, цыплят, индейки — белый или светло-серый, а окорочков — темно-серый.

Консистенция — сочная, мягкая, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 699.

ПТИЦА ИЛИ ДИЧЬ В СОУСЕ КРАСНОМ С ЭСТРАГОНОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	260	179	208	143	155	107
или цыпленок	230	161	184	129	139	97
или бройлер-цыпленок	218	157	175	126	131	94
» индейка	234	172	186	137	140	103
» фазан (шт.)	1/3	1/3	1/4	1/4	1/6	1/6
Масло сливочное	3	3	2	2	1	1
Масса припущенной птицы	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 747, 748, 757, 759, 765	—	150	—	150	—	150
Соус № 835	—	100	—	75	—	75
Выход птицы	—	375	—	325	—	300
фазана	—	1/3 шт. +250	—	1/4 шт. +225	—	1/6 шт. +225

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность сухая, подкожный жир белый без постороннего запаха.

Дичь — поверхность сухая, чистая, без постороннего запаха.

Масло сливочное — свежее, не прогоркшее.

Технология приготовления

Птицу и дичь припускают. Готовую птицу рубят на порции, бульон используют для изготовления соуса. При отпуске поливают соусом красным с эстрагоном.

Гарниры — рис отварной или припущенный, картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные с жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — аккуратно нарубленные куски птицы или дичи уложены рядом с гарниром и политы соусом красным с эстрагоном.

Вкус и запах — вареного мяса птицы, дичи с ароматом соуса.

Цвет — филе курицы, цыплят, индейки — белый или светло-серый, а окорочков — темно-серый.

Консистенция — сочная, мягкая, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 700.

КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ ИЛИ ДИЧИ ПОД СОУСОМ ПАРОВЫМ С ГРИБАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	381	137	286	103	—	—
или бройлер-цыпленок	442	137	332	103	—	—
» фазан	1/4 шт.	114	1/5 шт.	85	—	—
» рябчик или куропатка серая	3/4 шт.	114	1/2 шт.	85	—	—
» куропатка белая	1/2 шт.	114	1/3 шт.	85	—	—
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,1	0,1	—	—
Масло сливочное	7	7	5	5	—	—
Масса припущенной котлеты	—	100	—	75	—	—
Грибы белые свежие	26	20	—	—	—	—
или грибы белые сушеные	7,5	7,5	—	—	—	—
Шампиньоны свежие	33	25	—	—	—	—
Масса готовых грибов	—	15	—	—	—	—
Гренки № 1107	—	15	—	15	—	—
Гарнир №№ 747, 748, 757, 765	—	100	—	100	—	—
Соус №№ 844, 845	—	100	—	75	—	—
Выход	—	330	—	265	—	—

Технологические требования к основному сырью

Птица, дичь — поверхность сухая, чистая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Кислота лимонная — белого цвета, кислая на вкус.

Масло сливочное — свежее, не прогоркшее.

Грибы — белые свежие — мякоть светлая, ломкая.

Грибы белые сушеные — белого цвета, агроматные.

Шампиньоны свежие — белого цвета, мякоть белая, ломкая.

Технология приготовления

Филе птицы или дичи зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) из малого филе удаляют сухожиля, а из большого остаток ключицы. Зачищенное большое филе смачивают холодной водой, кладут на доску и острым влажным ножом срезают с него поверхностную пленку. Большое филе подрезают с внутренней стороны в продольном направлении, слегка развертывают, перерезают в двух-трех местах сухожилья и вкладывают в надрез малое филе, которое покрывают развернутой частью большого филе.

Подготовленные котлеты кладут в посуду с растопленным сливочным маслом, добавляют соль, лимонную кислоту, заливают наполовину бульоном и припускают под крышкой 12—15 мин.

Подготовленные белые свежие грибы отваривают в воде (25—30 мин), тщательно промытые сушеные грибы замачивают в течение 3—4 ч, затем в этой же воде варят 1,5—2 ч. При использо-

вании свежих шампиньонов их припускают. Отвар используют при припускании птицы.

При отпуске котлету кладут на гренок, сверху укладывают нарезанные ломтиками грибы и поливают соусом паровым или белым с яйцом, которые приготовляют на бульоне, полученном после припускания котлет.

Гарниры — рис отварной или припущенный, картофель отварной, овощи отварные с жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — котлета уложена на гренок, сверху которой уложены нарезанные ломтиками грибы, полита соусом. Сбоку расположен гарнир.

Вкус и запах — приятные, свойственные припущенному мясу птицы, дичи.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — сочная, мягкая, нежная — котлет, хрустящая — гренок, вязкая — соуса.

РЕЦЕПТУРА № 701.

САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ ИЛИ ИНДЕЙКИ (ПТИЦА В ОРЕХОВОМ СОУСЕ) (грузинское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	325	224	216	149	—	—
или индейка	288	212	192	141	—	—
Масса готовой птицы	—	150	—	100	—	—
На соус:						
Орехи грецкие	67	30	44	20	—	—
Масло сливочное	12	12	10	10	—	—
Лук репчатый	30	25	19	16	—	—
Мука пшеничная	3	3	2	2	—	—
Яйца (желток)	1/2 шт.	8	1/3 шт.	5,3	—	—
Чеснок	3	2,3	2	1,6	—	—
Уксус 3%-ный	10	10	7	7	—	—
Гвоздика	0,2	0,2	0,15	0,15	—	—
Корица	0,2	0,2	0,15	0,15	—	—
Перец красный молотый	0,5	0,5	0,3	0,3	—	—
Шафран	0,05	0,05	0,03	0,03	—	—
Уцхо-сунели (сушеная)	0,2	0,2	0,15	0,15	—	—
Зелень для сациви	100	100	70	70	—	—
Масса соуса	—	150	—	100	—	—
Выход	—	300	—	200	—	—

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность сухая, чистая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Орехи грецкие — поверхность чистая, без повреждения.

Масло сливочное — свежее, не прогоркшее.

Лук репчатый — луковица чистая, сочная.

Мука пшеничная — не влажная на ощупь, сладковатая на вкус.

Чеснок — луковица чистая, с острым вкусом.

Уксус — прозрачная бесцветная жидкость, без осадка.

Перец красный молотый — с острым жгучим вкусом.

Уцхо-сунели — сушеная зелень с приятным запахом.

Технология приготовления

Подготовленную тушку курицы или индейки отваривают до полуготовности, жарят в жарочном шкафу и рубят на порционные куски (по 2 кусочка — филе и окорочек — на порцию).

Для соуса: мелко нарезанный лук пассеруют на масле, добавляют муку и разводят бульоном. Орехи измельчают, добавляют толченый чеснок, соль, шафран, корицу, гвоздику, разводят небольшим количеством бульона и вводят эту массу в кипящий бульон с луком. Затем все протирают, добавляют прокипяченный уксус, уцхо-сунели и варят в течение 5 мин. Яичные желтки растирают в небольшом количестве охлажденного до 50°С соуса сациви, затем постепенно вводят их в горячий соус при непрерывном помешивании.

Порционные куски птицы заливают горячим соусом сациви и охлаждают. Подают вместе с соусом в холодном виде.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — аккуратно нарубленные порционные куски птицы политы соусом.

Вкус и запах — жареного мяса птицы и соуса сациви.

Цвет — птицы — золотистый; в разрезе — белый, окорочков — темно-серый.

Консистенция — мягкая, сочная, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 702.

РАГУ ИЗ ПТИЦЫ, ДИЧИ, КРОЛИКА ИЛИ СУБПРОДУКТОВ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	265	181	213	145	160	109
или цыпленок	261	181	209	145	157	109
» бройлер-цыпленок	240	171	192	137	145	103
» утка	300	192	240	154	180	115
» индейка	235	171	188	137	142	103
» гусь	318	208	256	167	191	125
» фазан	1/3 шт.	181	1/4 шт.	145	1/8 шт.	109
» кролик	176	167	140	133	105	100
» субпродукты птицы*	—	156	—	125	—	94
Маргарин столовый	5	5	4	4	3	3
Масса жареной птицы, дичи, кролика или субпродуктов	—	125	—	100	—	75

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	133	100	193	145	213	160
Морковь	44	35	25	20	44	35
Репа	33	25	27	20	—	—
Петрушка (корень)	20	15	13	10	—	—
Томатное пюре	20	20	15	15	12	12
Лук репчатый	42	35	30	25	24	20
Маргарин столовый	10	10	8	8	7	7
Мука пшеничная	3	3	3	3	3	3
Масса гарнира и соуса	—	250	—	250	—	250
Выход	—	375	—	350	—	325

* Желудки и сердце — 50%, шеи и крылья — 50%.

Технологические требования к основному сырью

Птица, дичь — поверхность сухая, чистая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Кролик — поверхность сухая, чистая, подкожный жир белый.

Субпродукты — чистые, без постороннего запаха.

Маргарин столовый — свежий, не прогорклый.

Картофель — клубни чистые, сухие, не проросшие.

Морковь — чистая, сухая, сочная.

Репа — сочная, чистая.

Лук репчатый — луковица чистая, сочная — не влажная на ощупь.

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы и кролика, нарубанные на куски по 40—50 г, или обработанные субпродукты птицы (мелкие — целиком, а крупные — разрубленные на 2—3 части) обжаривают до образования поджаристой корочки. Затем подготовленные продукты заливают горячим бульоном или водой в количестве 20—30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30—40 мин.

Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус красный основной, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кубиками картофель, морковь, репу (предварительно бланшированную), петрушку, лук и тушат 15—20 мин. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кусочки мяса птицы с костями, овощи нарезаны кубиками, обжарены и стушены в соусе. На поверхности блюда зелень. Кусочки мяса, картофель и овощи целые.

Вкус и запах — тушеного мяса птицы, вкус в меру соленый с ароматом кореньев, лука и специй.

Цвет — мяса — светло-коричневый; соуса — красный; овощей — свойственный их виду.

Консистенция — мясо мягкое, сочное, кости легко отделяются; овощи — сочные.

РЕЦЕПТУРА № 703.

ПТИЦА ИЛИ КРОЛИК, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	271	187	216	149	163	112
или цыпленок	267	187	213	149	160	112
» бройлер-цыпленок	246	177	196	141	147	106
» утка	307	198	246	159	184	119
» индейка	241	177	192	141	144	106
» гусь	326	215	261	172	195	129
» кролик	179	170	143	136	107	102
Маргарин столовый	5	5	4	4	3	3
Масса жареной птицы или кролика	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 747, 748, 757, 759, 761	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 824, 826, 827	—	125	—	100	—	75
Выход	—	400	—	350	—	300

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Кролик — поверхность сухая, красного цвета, без постороннего запаха.

Маргарин столовый — свежий, не прогорклый.

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы или кролика жарят, разрубают на порционные куски, заливают соусом и тушат 15—20 мин. При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица или кролик.

Гарниры — рис отварной или припущенный, картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из сырого).

Соусы — красный основной, красный с вином, луковый.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — тушеные после обжаривания куски птицы или кролика (по одному на порцию) уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором они тушились.

Вкус и запах — тушеного мяса птицы или кролика с ароматом специй, вкус умеренно острый.

Цвет — соуса — темно-красный, филе птицы или кролика в разрезе — белый, окорочков — темно-серый.

Консистенция — мягкая, сочная; соус средней густоты, эластичный.

РЕЦЕПТУРА № 704.

ДИЧЬ, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Тетерев (шт.)	1/4	1/4	1/5	1/5	1/6	1/6
или рябчик или куропатка серая (шт.)	1	1	1/2	1/2	1/2	1/2
или глухарь	1/6	1/6	1/8	1/8	1/10	1/10
Куропатка белая (шт.)	1/2	1/2	1/3	1/3	1/3	1/3
или фазан (шт.)	1/3	1/3	1/4	1/4	1/6	1/6
Магарин столовый	7	7	5	5	4	4
Гарнир №№ 757, 761, 765, 773	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 824, 826	—	75	—	50	—	50
Выход		1/4+225		1/5+200		1/6+200

* Указанные для различных видов дичи нормы вложения в штуках 1/2, 1/4, 1/6 и т. д. даны из расчета выхода готовых изделий (примерно 75, 100, 125 г) с учетом средней массы дичи. Если масса дичи отличается от средней массы, ее делят на иное количество порций соответственно предусмотренному выходу.

Технологические требования к основному сырью

Дичь — поверхность сухая, чистая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Маргарин столовый — свежий, не прогоркший.

Технология приготовления

Подготовленную дичь обжаривают, нарубают на порции, заливают соусом и тушат 10—15 мин. При отпуске дичь гарнируют и поливают соусом в котором она тушилась.

Гарниры — картофель с жиром, капуста тушеная.

Соусы — красный основной, красный с вином.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — тушеные после обжаривания куски дичи уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором они тушились.

Вкус и запах — тушеного мяса дичи с ароматом специй; вкус умеренно соленый.

Цвет — соуса — темно-красный; на разрезе — от белого до темно-серого.

Консистенция — мягкая, сочная; соус средней густоты, эластичный.

РЕЦЕПТУРА № 705.

ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ, ДИЧИ, ИЛИ КРОЛИКА

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	265	181	213	145	—	—
или цыпленок	261	181	209	145	—	—
» бройлер-цыпленок	240	171	192	137	—	—
» индейка	235	171	188	137	—	—
» утка	300	192	240	154	—	—
» гусь	318	208	256	167	—	—
» фазан	1/3 шт.	181	1/4 шт.	145	—	—
Рябчик или куропатка серая	3/4 шт.	167	2/3 шт.	133	—	—
или кролик	176	167	140	133	—	—
Маргарин столовый	20	20	15	15	—	—
Лук репчатый	24	20	18	15	—	—
Морковь	25	20	19	15	—	—
Томатное пюре	10	10	10	10	—	—
Крупа рисовая	65	65	70	70	—	—
Масса тушеной птицы или кролика	—	125	—	100	—	—
Масса готового риса с овощами	—	200	—	200	—	—
Выход	—	325	—	300	—	—

Технологические требования к основному сырью

Птица, дичь — поверхность сухая, чистая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Кролик — поверхность сухая, красноватого цвета, с приятным запахом.

Маргарин столовый — свежий, не прогоркший.

Лук репчатый — луковица чистая, сочная.

Морковь — чистая, свежая, сочная.

Томатное пюре — однородной консистенции, темно-красного цвета.

Технология приготовления

Птицу, дичь или кролика рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, перцем, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения.

После этого посуду с пловом ставят на 40—50 мин в жарочный шкаф.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кусочки мяса птицы, дичи или кролика, обжарены и смешанные с пассерованными луком, морковью, томатным пюре и рассыпчатой рисовой кашей.

Вкус и запах — жареного мяса птицы, дичи или кролика, рассыпчатой рисовой каши с ароматом пассерованных овощей.

Цвет — светло-коричневый или светло-оранжевый.

Консистенция — мяса — сочная, мягкая; риса — рассыпчатая.

РЕЦЕПТУРА № 706.

ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ, ДИЧИ ИЛИ КРОЛИКА (2-й вариант)

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	265	181	213	145	160	109
или цыпленок	261	181	209	145	157	109
» бройлер-цыпленок	240	171	192	137	145	103
» индейка	235	171	188	137	142	103
» утка	300	192	240	154	180	115
» гусь	318	208	256	167	191	125
» фазан	1/3 шт.	181	1/4 шт.	145	1/5 шт.	109
Рябчик или куропатка серая	3/4 шт.	167	2/3 шт.	133	1/3 шт.	100
или кролик	176	167	140	133	105	100
Маргарин столовый	20	20	15	15	10	10
Томатное пюре	20	20	15	15	10	10
Лук репчатый	24	20	18	15	12	10
Мука пшеничная	6	6	5	5	4	4
Бульон или вода	140	140	110	110	100	100
Крупа рисовая	50	50	50	50	50	50
или перловая	47	47	47	47	47	47
или пшеничная	56	56	56	56	56	56
Масса тушеной птицы	—	125	—	100	—	75
Масса готовой каши	—	140	—	140	—	140
Масса соуса	—	100	—	75	—	75
Выход	—	365	—	315	—	290

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность сухая, чистая, подкожный жир белый.

Дичь — поверхность сухая, чистая, подкожный жир белый, без запаха.

Кролик — красноватого цвета, подкожный жир белый, с приятным запахом.

Маргарин столовый — свежий, не прогорклый.

Томатное пюре — однородное, темно-красного цвета.

Лук репчатый — луковица чистая, сочная в плотной сухой чешуе.

Мука пшеничная — невлажная на ощупь, сладковатая на вкус.

Крупа — цвет однородный, не потускневший, без кисло-горького привкуса и запаха.

Технология приготовления

Птицу, дичь или кролика рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, перцем. Кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть.

Рассыпчатую кашу варят отдельно. При отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, дичи или кролика и поливают соусом, в котором оно тушилось. Можно приготовить плов без томатного пюре.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — куски мяса птицы, дичи или кролика уложены на рассыпчатую рисовую кашу, политы соусом.

Вкус и запах — тушеного мяса птицы, дичи или кролика, рассыпчатой рисовой каши с ароматом пассированных овощей.

Цвет — светло-коричневый или светло-оранжевый.

Консистенция — мяса — сочная, мягкая; риса — рассыпчатая.

РЕЦЕПТУРА № 707.

ДИЧЬ ТУШЕНАЯ С РИСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Рябчик или куропатка серая (шт.)	1 шт.	1	1/2	1/2	—	—
Крупа рисовая	50	50	50	50	—	—
Томатное пюре	10	10	10	10	—	—
Масло сливочное	25	25	20	20	—	—
Сыр	11	10	11	10	—	—
Масса готового риса	—	150	—	150	—	—
Грибы белые свежие	36	27	26	20	—	—
или грибы белые сухие	10	10	7,5	7,5	—	—
или шампиньоны свежие	38	29	28	21	—	—
Масса готовых грибов	—	20	—	15	—	—
Соус № 824	—	75	—	50	—	—
Выход	—	1 шт. +245	—	1/2 шт. +215	—	—

Технологические требования к основному сырью

Дичь — поверхность чистая, сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Томатное пюре — темно-красного цвета, однородной консистенции.

Масло сливочное — свежее, не прогорклое, светло-желтого цвета.

Сыр — тесто нежной консистенции, свежий.

Грибы белые свежие — светло-коричневого цвета, мякоть светлая.

Грибы белые сушеные — белого цвета, ароматные.

Технология приготовления

Обжаренную дичь рубят по 2—3 куска на порцию, добавляют нарезанные ломтиками вареные грибы, заливают соусом красным основным и тушат до готовности. Рис, припущенный с томатом, смешивают с тертым сыром.

При отпуске рис кладут в форму и выкладывают на блюдо, сверху кладут дичь, грибы и поливают соусом, в котором она тушилась.

Можно готовить блюдо без томатного пюре.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — куски дичи и грибы уложены на припущенный с томатом рис, политы соусом.

Вкус и запах — тушеного мяса дичи с рисом, припущенным с томатом, с ароматом грибов, соуса.

Цвет — мяса дичи — светло-коричневый, риса — светло-оранжевый, соуса — темно-красный.

Консистенция — мяса — сочная, мягкая; риса — рассыпчатая.

РЕЦЕПТУРА № 708.

ГУСЬ, УТКА ПО-ДОМАШНЕМУ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Гусь	318	208	256	167	191	125
или утка	300	192	240	154	180	115
Лук репчатый	24	20	24	20	18	15
Картофель	213	160	213	160	213	160
Маргарин столовый	10	10	7	7	5	5
Бульон или вода	100	100	110	110	130	130
Масса тушеной птицы	—	125	—	100	—	75
Масса гарнира	—	250	—	250	—	250
Выход	—	375	—	350	—	325

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Лук репчатый — луковицы чистые, сочные.

Картофель — клубни сухие, не проросшие.

Маргарин столовый — свежий, не прогорклый.

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы рубят на куски, обжаривают, закладывают в горшочек, добавляют сырой картофель, нарезанный дольками, пассерованный нашинкованный лук, лавровый лист, перец, соль. Затем заливают бульоном или водой так, чтобы продукт был покрыт жидкостью и тушат в жарочном шкафу до готовности (45—60 мин). Отпускают блюдо в горшочках, в которых его приготовляют.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — тушки птицы нарублены на куски, обжарены; сырой картофель нарезан кусками; пассированный лук — все это вместе отушено со специями. Подано блюдо в горшочке, в котором оно приготовлено.

Вкус и запах — слегка острые, тушеного мяса птицы с ароматом овощей и специй.

Цвет — мяса птицы — светло-коричневый, овощей — свойственный их натуральному виду.

Консистенция — сочная, мягкая, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 709.

ПТИЦА ИЛИ КРОЛИК, ТУШЕНЫЕ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	271	187	216	149	163	112
или цыпленок	267	187	213	149	160	112
» бройлер-цыпленок	246	177	196	141	147	106
» индейка	241	177	192	141	144	106
» утка	306	198	246	159	184	119
» гусь	326	215	261	172	195	129
» кролик	179	170	143	136	107	102
Маргарин столовый	15	15	12	12	10	10
Картофель	133	100	133	100	193	145
Морковь	38	30	38	30	75	60
Репа	20	15	20	15	—	—
Петрушка (корень)	7	5	7	5	—	—
Лук репчатый	24	20	24	20	42	35
Горошек зеленый консервированный	15	10	15	10	15	10
или фасоль овощная (лопатка)	11	10	11	10	11	10
Соус № 824	—	125	—	125	—	125
Масса жареной птицы или клолика	—	125	—	100	—	75
Масса гарнира и соуса	—	250	—	250	—	300
Выход	—	375	—	350	—	375

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность сухая, чистая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Кролик — красноватого цвета, подкожный жир белого цвета с приятным запахом.

Маргарин столовый — свежий, не прогорклый.

Картофель — клубни сухие, не проросшие.

Морковь — чистая, свежая, сочная.

Репа — поверхность чистая, свежая.

Лук репчатый — луковица чистая, сочная в плотной сухой чешуе.

Горошек зеленый консервированный — зерна без кожуры, с приятным запахом.

Технология приготовления

Жареную птицу или кролика рубят на порции, добавляют нарезанные дольками обжаренный картофель, пассерованные морковь, петрушку, лук, репу (предварительно бланшированную), заливают красным основным соусом и тушат 20—30 мин. За 5—

10 мин до готовности добавляют зеленый горошек или нарезанные стручками фасоль.

Тушеную птицу или кролика отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились. Блюдо можно готовить без репы, соответственно уменьшив выход. Это блюдо готовят и в порционных горшках.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — жареная птица, нарубленая на порции, овощи, нарезанные дольками, обжареные и все вместе стушено в соусе. Кусочки мяса и овощи — целые.

Вкус и запах — тушеного мяса и овощей, вкус в меру соленый с ароматом специй.

Цвет — мяса — светло-коричневый; соуса — красный; овощей — свойственный их виду.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 710.

ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ КРАСНОМ С ЭСТРАГОНОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	271	187	216	149	—	—
или цыпленок	267	187	213	149	—	—
или бройлер-цыпленок	246	177	196	141	—	—
или индейка	241	177	192	141	—	—
Грудинка копченая (без шкуры и костей)	26	20	13	10	—	—
Маргарин столовый	15	15	12	12	—	—
Картофель	133	100	133	100	—	—
Лук-севок	31	25	31	25	—	—
Грибы белые свежие	36	27	36	27	—	—
или грибы белые сушеные	10	10	10	10	—	—
» шампиньоны свежие	43	33	43	33	—	—
Масса готовых грибов	—	20	—	20	—	—
Маслины	15	15	15	15	—	—
Соус № 835	—	125	—	125	—	—
Масса жареной птицы	—	125	—	100	—	—
Масса гарнира с соусом	—	250	—	250	—	—
Помидоры свежие	47	40	47	40	—	—
Чеснок	1	0,8	1	0,8	—	—
Выход	—	415	—	390	—	—

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность сухая, чистая, подкожный жир белый.

Грудинка копченая — поверхность сухая, равномерно окрашенная, поверхность розово-красного цвета.

Маргарин столовый — свежий, не прогорклый.

Картофель — клубни целые, не проросшие.

Лук — луковица чистая, сочная.

Грибы белые свежие — светло-коричневого цвета, мякоть светлая.

Грибы белые сушеные — белого цвета, ароматные.

Шампиньоны свежие — белого цвета, мякоть белая, ломкая.

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы жарят, рубят на порции, кладут в порционную посуду (горшочек), добавляют копченую грудинку, нарезанные дольками готовые грибы, маслины, нарезанные дольками и обжаренные лук и картофель, заливают соусом красным с эстрагоном и тушат 10—15 мин до готовности. Подают в той же посуде. При отпуске сверху кладут помидоры, нарезанные половинками, посыпают мелко нарубленным чесноком и зеленью петрушки. Блюдо можно отпускать без помидоров, соответственно уменьшив выход.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — порционные куски птицы, обжаренный картофель и лук, грибы, все вместе стушено в соусе красном с экстрагоном. Куски птицы и овощи — целые.

Вкус и запах — тушеного мяса птицы и овощей с ароматом соуса и специй, вкус в меру соленый.

Цвет — мяса — светло-коричневый, соуса — темно-красный; овощей — свойственнный их виду.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 711.

ЧАХОХБИЛИ
(грузинское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	318	217	213	145	—	—
Маргарин столовый	20	20	15	15	—	—
Масса жареной курицы	—	150	—	100	—	—
Лук репчатый	150	126	150	126	—	—
Масса лука пассерованного	—	63	—	63	—	—
Помидоры свежие	71	60	71	60	—	—
или томатное пюре	28	28	28	28	—	—
Мука пшеничная	2	2	2	2	—	—
Бульон или вода	50	50	50	50	—	—
Уксус 3%-ный	10	10	10	10	—	—
Чеснок	4	3	4	3	—	—
Кориандр (кинза)						
Базилик (зелень)	15	11	15	11	—	—
Выход	—	300	—	250	—	—

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность сухая, чистая, подкожный жир белый, без запаха.

Маргарин столовый — свежий, не прогорклый.

Лук репчатый — луковицы чистые, сочные.

Помидоры свежие — чистые, без пятен, красного цвета.
Мука пшеничная — не влажная на ощупь, сладковатого вкуса.
Уксус — бесцветный, прозрачная жидкость, без осадка.
Чеснок — луковица чистая, с острым вкусом.
Кориандр — зелень с приятным запахом.

Технология приготовления

Порционные куски курицы обжаривают, добавляют нарезанный кольцами пассерованный репчатый лук, мелко нарезанные помидоры, сухую мучную пассеровку, бульон или воду, уксус, зелень кинзы, и базилика, толченный чеснок, перец черный, соль и тушат до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушилась курица. Чахохбили можно готовить и из других видов птицы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — обжаренные порционные куски курицы вместе с помидорами, пассерованным луком и специями стушены. Блюдо отпускают с соусом, в котором тушилась курица.

Вкус и запах — тушеного мяса, курицы с ароматом соуса, специй; вкус острый, в меру соленый.

Цвет — мяса — светло-коричневый, соуса — красный.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 712.

ПТИЦА ИЛИ КРОЛИК ЖАРЕНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	271	187	216	149	163	112
или цыпленок	267	187	213	149	160	112
» бройлер-цыпленок	246	177	196	141	147	106
» индейка	241	177	192	141	144	106
» утка	306	198	246	159	184	119
» гусь	326	215	261	172	195	129
» кролик	179	170	143	136	107	102
Сметана	5	5	3	3	2	2
Маргарин столовый	6	6	5	5	4	4
Масса жареной птицы или кролика	—	125	—	100	—	75
Масло сливочное	10	10	7	7	5	5
Гарнир №№ 744, 747, 748, 750, 761, 773, 789, 864	—	150	—	150	—	150
Выход	—	285	—	257	—	230

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность сухая, чистая, подкожный жир белый, без запаха.

Кролик — поверхность сухая, красноватого цвета, без посторонних запахов.

Сметана — свежая, не прогорклая, вязкой консистенции.
Маргарин столовый — свежий, не прогорклый.
Масло сливочное — свеже, не прогорклое.

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы и кроликов солят, смазывают сметаной, кладут на противень или сковороду с жиром, разогретым до температуры 150—160°C и обжаривают на плите до образования поджаристой корочки по всей поверхности тушки.

После обжаривания на плите тушки доводят до полной готовности в жарочном шкафу. Тушки крупной птицы (индеек, гусей, уток) солят, кладут на противни спинкой вниз, поливают растопленным жиром и ставят в жарочный шкаф.

Во время жаренья птицы в жарочном шкафу тушки периодически переворачивают и поливают жиром и соком, выделившимся при жаренье.

Взрослых кур, гусей, уток и индеек перед жареньем рекомендуется предварительно отваривать до полуготовности.

На порции птицу и кролика рубят непосредственно перед подачей на 2 куска (филе и окорочек). При порционировании жареной птицы, особенно крупной (кур, индеек, гусей и уток), можно вырубить спинную кость.

При отпуске жареные птицу и кролика гарнируют, поливают мясным соком и сливочным маслом. Можно отпускать и без масла сливочного, соответственно уменьшив выход блюда.

Гарниры — гречневая каша, рис отварной или припущенный, горошек зеленый отварной, картофель жареный (из сырого), капуста тушеная, яблоки печеные, сложный гарнир. Дополнительно на гарнир подают зеленые салаты, салат из свежих огурцов, красной капусты в количестве 50—75 г (нетто) на порцию. Салаты подают отдельно.

Жареных гуся и утку лучше всего подавать с капустой тушеной, яблоками печеными или гречневой кашей.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — аккуратно нарубленные куски птицы, кролика политы маслом или соком от жаренья, гарнир положен сбоку; блюдо оформлено аккуратно, украшено зеленью.

Вкус и запах — жареной птицы или кролика, вкус умеренно соленый.

Цвет — птицы — золотистый, кролика — коричневый, зарумяненный, в разрезе — белый, окорочков — темно-серый.

Консистенция — корочки — хрустящая; внутри—мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 713.

ГУСЬ, УТКА ФАРШИРОВАННЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Гусь	326	215	261	172	195	129
или утка	306	198	246	159	184	119
Маргарин столовый	6	6	5	5	4	4
Картофель	207	155	207	155	207	155
или чернослив	133	150*	133	150*	133	150*
или яблоки	250	175	250	175	250	175
Сахар**	5	5	5	5	5	5
Масса фарша	—	150	—	150	—	150
Маса жареного изделия	—	275	—	250	—	225
Масло сливочное	10	10	7	7	5	5
Выход	—	285	—	257	—	230

* Масса вареного чернослива без косточки.
** При фаршировании картофеля сахар не используется.

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность сухая, чистая, подкожный жир белый, без запаха.

Маргарин — свежий, не прогорклый.

Картофель — клубни чистые, целые, сухие, не проросшие.

Технология приготовления

Обработанную тушку гуся или утки фаршируют картофелем, или черносливом, или яблоками и жарят в жарочном шкафу 45—60 мин. Для начинки подбирают клубни картофеля среднего размера или обтачивают их и слегка обжаривают; яблоки очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают дольками и посыпают сахаром, предварительно замоченный чернослив с удаленной косточкой посыпают сахаром.

При отпуске фаршированную птицу рубят на порции, укладывают на блюдо вместе с начинкой и поливают соком, выделившимся при жаренье и растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — порционный кусок птицы с фаршем, полит соком, выделившимся при жаренье и сливочным маслом.

Вкус и запах — жареной птицы с фаршем; вкус умеренно соленый.

Цвет — корочки — золотистый; фарша — свойственный входящим продуктам.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 714.

ДИЧЬ ЖАРЕНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Рябчик или куропатка серая (шт.)	1	1	1/2	1/2	1/2	1/2
или куропатка белая (шт.)	1/2	1/2	1/3	1/3	1/3	1/3
или тетерев (шт.)	1/4	1/4	1/5	1/5	1/6	1/6
или фазан (шт.)	1/3	1/3	1/4	1/4	1/6	1/6
или глухарь (шт.)	1/6	1/6	1/8	1/8	1/10	1/10
Маргарин столовый или жир животный топленый пищевой	6	6	5	5	4	4
Масло сливочное	10	10	7	7	5	5
Гарнир №№ 744, 747, 748, 750, 761, 773, 787, 804	—	150	—	150	—	150

Выход: * Указанные для дичи нормы вложения в штуках 1/2, 1/4, 1/6 и т. д. даны из расчета выхода готовых изделий (примерно 75, 100, 125 г) с учетом средней массы дичи. Если масса дичи отличается от средней массы, ее делят на иное количество порций соответственно предусмотренному выходу.

Технологические требования к основному сырью

Дичь — поверхность сухая, чистая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Маргарин столовый — свежий, не прогорклый.

Масло сливочное — свежее, не прогорклое.

Технология приготовления

Подготовленные тушки дичи, смазывают сметаной, кладут на противень или сковороду с жиром, разогретым до температуры 150—160°С, и обжаривают на плите до образования поджаристой корочки по всей поверхности тушки.

После обжаривания на плите тушки доводят до полной готовности в жарочном шкафу.

Во время жаренья птицы в жарочном шкафу тушки периодически переворачивают и поливают жиром и соком, выделившимся при жаренье.

На порции птицу рубят непосредственно перед подачей по 2 куска (филе и окорочек). При отпуске жареную птицу гарнируют, поливают мясным соком и сливочным маслом. Можно отпускать и без масла сливочного, соответственно уменьшив выход блюда.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — аккуратно нарубленные куски дичи, политы маслом и соком от жаренья, гарнир уложен сбоку, блюдо оформлено аккуратно, оформлено зеленью.

Вкус и запах — жареной дичи, вкус умеренно соленый.

Цвет — золотистый.

Консистенция — корочки — хрустящая, внутри—мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 715.

ДИЧЬ, ЖАРЕНАЯ В СОУСЕ СМЕТАННОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Рябчик или куропатка серая (шт.)	1	1	1/2	1/2	1/2	1/2
или куропатка белая (шт.)	1/2	1/2	1/3	1/3	1/3	1/3
» тетерев (шт.)	1/4	1/4	1/5	1/5	1/6	1/6
» фазан (шт.)	1/3	1/3	1/4	1/4	1/6	1/6
» глухарь (шт.)	1/6	1/6	1/8	1/8	1/10	1/10
Маргарин столовый или жир животный топленый пищевой	6	6	5	5	4	4
Гарнир № 761	—	150	—	150	—	150
Соус № 863	—	100	—	75	—	75

Выход: * Указанные для дичи нормы вложения в штуках 1/2, 1/4, 1/6 и т. д. даны из расчета выхода готовых изделий (примерно 75, 100, 125 г) с учетом средней массы дичи. Если масса дичи отличается от средней массы, ее делят на иное количество порций соответственно предусмотренному выходу.

Технологические требования к основному сырью

Дичь — поверхность сухая, чистая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Маргарин столовый — свежий, не прогорклый.

Технология приготовления

Жареную дичь рубят на порционные куски, заливают соусом сметанным и прогревают на плите 5—7 мин. При отпуске дичь гарнируют жареным картофелем и поливают соусом сметанным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — аккуратно нарубленные куски дичи, политы сметанным соусом, гарнир уложен сбоку, блюдо оформлено аккуратно.

Вкус и запах — жареной дичи с ароматом сметанного соуса, вкус умеренно соленый.

Цвет — дичи — светло-коричневый, соуса — белого от светло-кремового.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 716.

ПТИЦА ИЛИ КРОЛИК ЖАРЕНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ С ГРИБАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	271	187	216	149	163	112
или цыпленок	267	187	213	149	160	112
или бройлер-цыпленок	246	177	196	141	147	106
или индейка	241	177	192	141	144	106
или гусь	326	215	261	172	195	129
или утка	306	198	246	159	184	119
или кролик	179	170	143	136	107	102
Маргарин столовый или жир животный топленый пищевой	6	6	5	5	4	4
Масса жареной птицы	—	125	—	100	—	75
Чеснок	1	0,8	1	0,8	1	0,8
Гарнир №№ 748, 749, 761, 785	—	150	—	150	—	150
Соус № 849	—	100	—	100	—	75
Выход	—	375	—	350	—	300

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность чистая, сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Кролик — красноватого цвета, консистенция мягкая, с приятным запахом.

Маргарин столовый — свежий, не прогорклый.

Чеснок — луковица чистая, с острым запахом.

Технология приготовления

Жареную птицу и кролика нарубают на порции. При отпуске гарнируют, поливают соусом томатным с грибами и посыпают мелко рубленым чесноком, смешанным с зеленью петрушки.

Гарниры — рис припущенный, рис припущенный с томатом, картофель жареный, кабачки, баклажаны жареные.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — аккуратно нарубленные куски птицы или дичи, политы соусом томатным с грибами и посыпают мелко рубленым чесноком, смешанным с зеленью петрушки.

Вкус и запах — жареной птицы или кролика с ароматом соуса, специй.

Цвет — птицы и кролика — светло-коричневый, соуса — ярко-оранжевый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 717.

КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ, ДИЧИ ИЛИ КРОЛИКА С ГАРНИРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица*	289	104	192	69	—	—
или бройлер-цыпленок*	335	104	223	69	—	—
или фазан	1/5 шт.	85	1/8 шт.	57	—	—
Рябчик или куропатка серая	1/2 шт.	85	1/3 шт.	57	—	—
или глухарь	1/10 шт.	85	1/16 шт.	57	—	—
или тетерев	1/6 шт.	85	1/8 шт.	57	—	—
или куропатка белая	1/3 шт.	85	1/4 шт.	57	—	—
или кролик	134	94	90	63	—	—
Масло сливочное	8	8	5	5	—	—
Масса жареной котлеты	—	75	—	50	—	—
Гренки № 1107	—	20	—	20	—	—
Масло сливочное	7	7	5	5	—	—
Гарнир №№ 761, 804, 805	—	150	—	150	—	—
Выход	—	252	—	225	—	—

* Мякоть без кожи.

Технологические требования к основному сырью

Птица — дичь — поверхность сухая, чистая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Кролик — цвет мяса красноватый, консистенция мягкая.

Масло сливочное — свежее, не прогорклое.

Технология приготовления

Подготовленное филе птицы, или дичи, мякоть кролика жарят на масле непосредственно перед подачей. При отпуске котлеты кладут на гренок, гарнируют и поливают маслом.

Гарниры — картофель жареный (из сырого), сложный гарнир.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — котлеты продольно-овальной формы, с одним заостренным концом, уложен на гренок и политы маслом, сбоку уложен гарнир.

Вкус и запах — жареного мяса птицы, дичи или кролика, вкус умеренно соленый.

Цвет — корочки — золотистый; на разрезе — белый.

Консистенция — мягкая, сочная, корочки — слегка хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 718.

КОТЛЕТЫ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ, ДИЧИ ИЛИ КРОЛИКА ФАРШИРОВАННЫЕ СОУСОМ МОЛОЧНЫМ С ГРИБАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица*	231	83+7**
или филе куриное (полуфабрикат)	—	83+7**
» бройлер-цыпленок	258	80
» фазан	1/5 шт.	80
» рябчик или куропатка серая	1/2 шт.	80
» глухарь	1/10 шт.	80
» кролик	114	80
Фарш:		
Масло сливочное	3	3
Мука пшеничная	5	5
Молоко	30	30
Грибы белые свежие	17	10***
или грибы белые сушеные	5	10***
или шампиньоны свежие	18	10***
Масса фарша	—	40
Яйца	1/4 шт.	10
Хлеб пшеничный	22	20
Масса полуфабриката из филе кур	—	151+7**
Масса полуфабриката из филе бройлеров-цыплят дичи или мякоть кролика	—	148
Кулинарный жир	15	15
Масса жареной котлеты из кур	—	133+7**
То же из бройлеров-цыплят, дичи или из кролика	—	130
Масло сливочное	10	10
Гарнир №№ 750, 762, 797, 805	—	100
Соус № 826	—	50
Выход котлет из кур	—	293+7**
из бройлеров-цыплят, дичи и кролика	—	290

* Мякоть без кожи.
** Масса косточки.
*** Масса вареных грибов.

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Масло сливочное — от белого до желтого цвета, однородный вкус, запах чистый, свойственный сливочному маслу, без посторонних привкусов и запахов.

Мука — вкус доброкачественный муки, светлого цвета.

Яйца — скорлупа чистая, целая, крепкая, желток прочный, белок плотный, просвечивающийся.

Грибы белые — мякоть белая, при обработке не темнеет, ножка воздушная, белая.

Технология приготовления

Подготовленное филе птицы, дичи и мякоть, снятую с окорочков кролика, фаршируют густым молочным соусом, смешанным с рублеными вареными грибами, панируют дважды в белой па-

нировке, жарят во фритюре 5—7 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске котлету гарнируют и поливают сливочным маслом, соус подают отдельно. Подавать котлеты можно на гренках.

Блюдо можно отпускать и без соуса.

Гарниры — горошек зеленый отварной, картофель жареный во фритюре, сложный гарнир.

Соус красный с вином.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — котлета овально-продолговатой формы, полита сливочным маслом, гарнир уложен сбоку, отдельно подан соус.

Вкус и запах — жареного мяса птицы, дичи или кролика с молочным соусом, смешанным с грибами.

Цвет — корочки — золотистый, на разрезе — белый с кремовым оттенком.

Консистенция — мяса — сочная, мягкая, соуса молочного с грибами — густая.

РЕЦЕПТУРА № 719.

КОТЛЕТЫ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ ИЛИ ДИЧИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕЧЕНЬЮ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица*	231	83+7**
или филе куриное (полуфабрикат)	—	83+7**
» бройлер-цыпленок*	258	80
» фазан	1/5 шт.	80
» рябчик или куропатка серая	1/2 шт.	80
» глухарь	1/10 шт.	80
Фарш:		
Печень говяжья	53	44
Масса готовой печени	—	30
Лук репчатый	4	3
Морковь	4	3
Петрушка (корень)	3	2
Шпик	10,4	10
Вино (мадера)	3	3
Масса фарша	—	40
Хлеб пшеничный	22	20
Яйца	1/4 шт.	10
Масса полуфабриката из филе кур	—	151+7**
Масса полуфабриката из филе бройлеров-цыплят или дичи	—	148
Кулинарный жир	15	15
Масса жареной котлеты из кур	—	133+7**
То же из дичи или бройлеров-цыплят	—	130
Масло сливочное	10	10
Гарнир №№ 750, 762, 800, 805	—	100
Соус № 826	—	50
Выход котлет из кур	—	293+7**
из дичи или бройлеров-цыплят	—	290

* Мякоть без кожи.

** Масса косточки.

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность сухая, подкожный жир белый, мышцы на разрезе слегка влажные.

Печень — свежая, чистая, светло-коричневого или светло-красного цвета, без кровеносных сосудов, протоков желчных и пузыря.

Лук репчатый — головка чистая, сочная.

Морковь — чистая, сочная, свежая.

Технология приготовления

Подготовленное филе начиняют фаршем, смачивают в яйцах, дважды панируют в белой панировке, жарят во фритюре 5—7 мин и доводят до полной готовности в жарочном шкафу.

Для фарша: морковь, лук, петрушку, нарезанные ломтиками, обжаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную мелкими кусочками печень и все жарят до готовности. В готовую печень добавляют вино и после остывания пропускают три-четыре раза через мясорубку с мелкой решеткой. Вместо говяжьей печени можно использовать печень куриную.

При отпуске котлеты гарнируют, поливают маслом, соус подают отдельно. Блюдо можно отпускать и без соуса.

Гарниры — горошек зеленый отварной, картофель, жареный во фритюре, сложный гарнир.

Соус красный с вином.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — котлета овально-продолговатой формы, полита сливочным маслом, гарнир уложен сбоку, отдельно подан соус.

Вкус и запах — жареного мяса птицы, дичи, жареной печени с ароматом соуса.

Цвет — корочки — золотистый; на разрезе — от белого до коричневого.

Консистенция — мяса — сочная, мягкая; фарша — мажущаяся.

РЕЦЕПТУРА № 720.

КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица*	231	83+7**
или филе куриное (п/фабрикаты)	—	83+7**
Масло сливочное	30	30
Яйца	1/4 шт.	10
Хлеб пшеничный	28	25
Масса полуфабриката	—	145+7**
Кулинарный жир	15	15
Масса жареных котлет	—	128+7**
Гарнир №№ 750, 762, 797, 805	—	150
Масло сливочное	10	10
Выход	—	288+7**

* Мякоть без кожи.

** Масса косточки.

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Масло сливочное — цвет от белого до желтого, однородный, вкус, запах чистые, без постороннего запаха и привкуса, молочные.

Хлеб белый — хорошо пропечен, пористый, вкус, запах принятый для данного сорта хлеба.

Технология приготовления

Подготовленное филе кур фаршируют сливочным маслом, смачивают в яйцах, панируют дважды в белой панировке и жарят во фритюре 5—7 мин до образования поджаристой корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске котлеты гарнируют и поливают сливочным маслом. Котлеты можно подавать на гренках.

Гарниры — горошек зеленый отварной, картофель жареный во фритюре, сложный гарнир.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — котлета овально-продолговатой формы, уложена на гренок, полита маслом, сбоку уложен гарнир.

Вкус и запах — жареного мяса курицы с ароматом сливочного масла.

Цвет — корочки — светло-коричневый, на разрезе белый; фарша — желтый.

Консистенция — мяса — сочная, мягкая; фарша — жидкая.

РЕЦЕПТУРА № 721.

КОТЛЕТЫ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ ИЛИ ДИЧИ, ПАНИРОВАННЫЕ ЖАРЕНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	261	94	192	69	—	—
или бройлер-цыпленок	303	94	223	69	—	—
» фазан	1/4 шт.	94	1/6 шт.	69	—	—
» рябчик или куропатка серая	2/3 шт.	94	1/2 шт.	69	—	—
» глухарь	1/8 шт.	94	1/12 шт.	69	—	—
Хлеб пшеничный	22	20	17	15	—	—
Яйца	1/5 шт.	8	1/7 шт.	6	—	—
Масса полуфабриката	—	114	—	85	—	—
Масло сливочное	10	10	10	10	—	—
Масса жареного филе	—	100	—	75	—	—
Масло сливочное	10	10	5	5	—	—
Гарнир №№ 750, 761, 797, 800	—	150	—	150	—	—
Выход	—	260	—	230	—	—

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Хлеб — белый, хорошо пропечен, пористый.

Масло сливочное — цвет от белого до желтоватого, однородный вкус, запах чистый без постороннего запаха.

Яйца — скорлупа чистая, целая, крепкая, желток прочный, белок плотный, просвечивающийся.

Технология приготовления

Филе, зачищенное от пленок и сухожилий, смачивают в яйцах, панируют в белой панировке и жарят. При отпуске гарнируют и поливают сливочным маслом.

Гарнир к этому блюду можно подавать в корзиночках.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — котлета овально-продолговатой формы с одним острым углом, полита сливочным маслом, гарнир уложен сбоку.

Вкус и запах — жареного мяса птицы или дичи с ароматом сливочного масла.

Цвет — светло-коричневый; в разрезе — белый.

Консистенция — мягкая, сочная, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 722.

ПТИЦА, ДИЧЬ ИЛИ КРОЛИК ПО-СТОЛИЧНОМУ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица*	272	98
или бройлер-цыпленок*	316	98
» фазан	1/4 шт.	98
» кролик	146	102
Хлеб пшеничный	37	33
Яйца	1/2	20
Масса полуфабриката из птицы	—	148
Тоже из кролика	—	153
Масло сливочное	20	20
Масса жареного филе	—	130
Масло сливочное	10	10
Гарнир №№ 750, 762, 797, 800	—	150
Выход	—	290

* Мякоть без кожи.

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность сухая, подкожный жир белый. Мышцы на разрезе слегка влажные, плотные, упругие, запах свойственный свежей птице.

Хлеб пшеничный — белый, хорошо пропеченный, пористый.

Яйца — скорлупа чистая, целая, крепкая, желток прочный, белок плотный, просвечивающийся.

Технология приготовления

Зачищенное филе птицы (без косточки), мякоть задних ножек или спинной части кролика слегка отбивают, смачивают в яйцах, панируют в белом хлебе, нарезанном соломкой, и жарят 12—15 мин непосредственно перед подачей.

При отпуске на филе кладут масло, дополнительно можно положить консервированные фрукты (50 г), соответственно увеличив выход блюд.

Гарниры — горошек зеленый отварной, картофель жареный во фритюре, сложный гарнир. Гарнир можно подавать в корзиночках (рец. № 1114).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зачищенное филе птицы, мякоть задних ножек или спинной части кролика равномерно обжарены с обеих сторон, сверху уложено сливочное масло. Гарнир уложен сбоку.

Вкус и запах — жареного мяса, птицы или кролика с ароматом сливочного масла.

Цвет — корочки — золотистый, в разрезе — белый.

Консистенция — мягкая, сочная; корочки — хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 723.

КРОЛИК НА ВЕРТЕЛЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кролик	176	167	140	133	—	—
Лук репчатый	30	25	20	20	—	—
Уксус 3%-ный	15	15	10	10	—	—
Масса жареного кролика	—	125*	—	100*	—	—
Масло сливочное	10	10	7	7	—	—
Гарнир №№ 747, 748	—	150	—	150	—	—
Соус «Южный» или соус «Острый»	15	15	10	10	—	—
Выход	—	300	—	267	—	—

* Выход указан с костью.

Технологические требования к основному сырью

Поверхность тушек кролика имеет сухую корочку от бледно-розового до белого цвета, жир желтовато-белого цвета.

Лук репчатый — головка чистая, сочная.

Технология приготовления

Спинную часть кролика рубят на куски по 40—50 г, маринуют так же, как и шашлык из баранины. Подготовленные куски кролика надевают на вертель или шпажку и жарят на открытом огне.

При отпуске гарнируют и поливают маслом. Соус подают отдельно. Масса соуса может быть увеличена до 50 г.

Гарнир — рис отварной или припущенный.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кусочки мяса одинакового размера и формы, жареные на открытом огне. Уложены на блюдо, политы сливочным маслом. Сбоку уложен гарнир.

Вкус и запах — свойственные мясу жареного кролика с ароматом соуса.

Цвет — корочки — коричневый; в разрезе — белый.

Консистенция — мягкая, сочная; соус средней густоты, эластичный.

РЕЦЕПТУРА № 724.

КРОЛИК ПО-ЛЮБИТЕЛЬСКИ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кролик	190	133	143	100	—	—
Шпик	41	39	29	28	—	—
Лук репчатый	60	50	48	40	—	—
Маргарин столовый	10	10	8	8	—	—
Масса жареного кролика	—	100	—	75	—	—
Масса жареного шпика	—	35	—	25	—	—
Масса жареного лука	—	25	—	20	—	—
Масло сливочное	10	10	7	7	—	—
Гарнир №№ 747, 748	—	150	—	150	—	—
Соус «Южный» или соус «Острый»	15	15	10	10	—	—
Выход	—	335	—	287	—	—

Технологические требования к основному сырью

Поверхность тушки — кролика — имеет сухую корочку, бело-розового цвета. Жир беловато-желтого цвета.

Маргарин — свежий, без прогорклости.

Лук репчатый — головка чистая, сочная.

Технология приготовления

Для этого блюда используют мякоть, снятую со спинной части кролика или задних ножек (орокочков). Приготавливают и отпускают так же, как и шашлык из говядины.

Кусочки мяса одинаковой формы массой по 40 г посыпают солью и перцем и накладывают на шпажку вперемешку с кусоч-

ками шпика, вдвое меньшей толщины. Первый и последний кусочек должны быть мясными. Подготовленное мясо жарят на сковороде с небольшим количеством маргарина.

При отпуске на отварной или припущенный рис кладут мясо кролика, сверху укладывают кольца жареного лука.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кусочки мяса массой 40 г обжаренные, уложены на гарнир, сверху их уложены кольца жареного лука.

Вкус и запах — жареного мяса кролика и шпика, с ароматом специй и соуса.

Цвет — корочки — коричневый; в разрезе — белый.

Консистенция — мягкая, сочная; корочки — хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 725.

ПТИЦА ИЛИ КРОЛИК, ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	220	152	179	123	133	92
или цыпленок	195	137	158	111	118	83
» бройлер-цыпленок	185	133	150	108	112	81
» кролик	152	144	123	117	92	87
Масса вареной птицы или кролика	—	106	—	86	—	64
Мука пшеничная	5	5	4	4	3	3
Яйца	1/8 шт.	5	1/10 шт.	4	1/13 шт.	3
Хлеб пшеничный	28	25	22	20	17	15
Масса полуфабриката	—	136	—	109	—	82
Кулинарный жир	15	15	12	12	10	10
Масса вареной птицы или кролика	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 762, 798, 804	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное	10	10	7	7	5	5
Выход	—	285	—	257	—	230

Технологические требования к основному сырью

Птица, кролик, поверхность сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Яйца — скорлупа чистая, целая, крепкая, желток прочный, белок плотный, просвечивающийся.

Кулинарный жир — свежий, без прогорклости.

Технология приготовления

Вареную птицу или кролика рубят на порционные куски, панируют в муке, смачивают в яйцах, панируют в белой панировке и жарят во фритюре.

При отпуске гарнируют и поливают сливочным маслом.

Гарниры — картофель, жаренный во фритюре, сложный гарнир.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — порционные куски птицы или кролика, обжаренные во фритюре, политы сливочным маслом, сбоку уложен гарнир.

Вкус и запах — жареной птицы или кролика, панированных в муке, яйцах и белой панировке с ароматом сливочного масла.

Цвет — корочки — золотистый; в разрезе — белый.

Консистенция — мягкая, сочная; корочки — хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 726.

ВОЛОВАН С ПТИЦЕЙ ИЛИ ДИЧЬЮ И ГРИБАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	190	131	—	—	—	—
или бройлер-цыпленок	181	130	—	—	—	—
» индейка	162	119	—	—	—	—
» фазан	1/6 шт.	93	—	—	—	—
Масса вареной мякоти без кожи	—	50	—	—	—	—
Соус №№ 844, 845	—	50	—	—	—	—
Масло сливочное	5	5	—	—	—	—
Грибы белые свежие	43	33	—	—	—	—
или грибы белые сушеные	12,5	12,5	—	—	—	—
или шампиньоны свежие	47	36	—	—	—	—
Масса готовых грибов	—	25	—	—	—	—
Тесто слоеное пресное № 1090	—	94	—	—	—	—
Масса волована	—	80	—	—	—	—
Выход	—	205	—	—	—	—

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность сухая, подкожный жир белый, мышцы на разрезе слегка влажные, плотные, упругие, запах свойственный птице.

Масло сливочное — без постороннего запаха, прогорклости, от белого до желтовато-однородного цвета.

Технология приготовления

Вареное мясо птицы или дичи нарезают ломтиками, заправляют соусом, маслом сливочным, добавляют нарезанные ломтиками вареные грибы, проваривают 5 мин и этой смесью перед отпуском наполняют волованы. Сверху на волован кладут выпеченную крышечку.

Соусы — паровой, белый с яйцом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — мясо и грибы заправлены соусом и уложены в волован, сверху уложена выпеченная крышечка.

Запах и вкус — вареного мяса и грибов, заправленных соусом; выпеченного слоеного теста.

Цвет — волована — светло-коричневый; смеси грибов и мяса — от белого до серого.

Консистенция — волована — хрустящая;смеси грибов и мяса — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 727.

КОРЗИНОЧКИ С ФАРШЕМ ИЗ ПТИЦЫ ИЛИ ДИЧИ (НА 5 шт.)

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Тесто сдобное № 1089	—	110	—	—	—	—
Фарш:						
Курица	286	197	—	—	—	—
или рябчик, или куропатка серая	2/3 шт.	139	—	—	—	—
Масса вареной мякоти без кожи	—	75	—	—	—	—
Масло сливочное	20	20	—	—	—	—
Яйца	1/2 шт.	20	—	—	—	—
Вино (мадера)	10	10	—	—	—	—
Мускатный орех	0,05	0,05	—	—	—	—
Масса фарша	—	125	—	—	—	—
Сыр	11	10	—	—	—	—
Масса полуфабриката	—	245	—	—	—	—
Масса готовой корзиночки с фаршем	—	200	—	—	—	—
Соус № 826	—	75	—	—	—	—
Выход	—	275	—	—	—	—

Технологические требования к основному сырью

Курица или дичь — поверхность сухая, подкожный жир белый, запах, свойственный птице.

Масло сливочное — без постороннего запаха, прогорклости, от белого до желтовато-однородного цвета.

Яйца — скорлупа чистая, целая, крепкая.

Технология приготовления

В формочки, смазанные маслом (2 г от нормы), кладут тонким слоем сдобное тесто, наполняют фаршем, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом (3 г от нормы) и запекают.

Для приготовления фарша вареное мясо кур или дичи соединяют со сливочным маслом и бульоном от припускания (10% от массы фарша) и пропускают 3—4 раза через мясорубку с мелкой решеткой. Затем в массу добавляют сырые яичные желтки, соль, мускатный орех в порошке, вино, хорошо выбивают, добавляют взбитые ячиные белки и осторожно все перемешивают.

Выпеченные корзиночки вынимают из формочек. Отдельно к ним подают соус красный с вином.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — выпеченные с фаршем корзиночки из сдобного теста. Отдельно к ним подан соус красный с вином.

Вкус и запах — характерные запеченному со взбитыми яичными белками мясу птицы в сдобном тесте, с ароматом мускатного ореха.

Цвет — корочки — золотистый; в разрезе — от желтоватого до светло-коричневого.

Консистенция — мягкая, сочная, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 728.

ФРИПТУРЭ ПОФТОАСЭ ЖАРКОЕ АППЕТИТНОЕ (молдавское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица	213	145
Маргарин столовый	5	5
Масса жареной курицы	—	100
Картофель	300	225
Лук репчатый	48	40
Маргарин столовый	10	10
Масса пассерованного лука	—	20
Яйца	1/2 шт.	20
Мука пшеничная высшего сорта	10	10
Масса полуфабриката	—	240
Жир животный топленый пищевой	10	10
Масса готовых биточков	—	200
Бульон куриный	70	70
На тесто		
Мука пшеничная высшего сорта	6	6
Сакар	1	1
Дрожжи (прессованные)	1	1
Вода	10	10
Выход	—	350

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность сухая, подкожный жир белый, запах, свойственный птице.

Маргарин столовый — свежий, без прогорклости.

Картофель — клубни сухие, не проросшие.

Лук репчатый — головка чистая, сочная.

Технология приготовления

Подготовленные тушки кур нарубают на порционные куски (по два на порцию) и жарят. Сырой очищенный картофель натирают, соединяют с пассерованным луком (1/2 частью), яйцами, солью, перцем и мукой, разделывают на биточки (3 шт. на порцию) и жарят.

Жареные кусочки курицы и картофельные биточки посыпают оставшейся частью пассерованного лука, кладут в горшочек, заливают куриным бульоном. Затем закрывают горшочек тестом и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 15—20 мин.

Приготовление теста: дрожжи разводят водой, добавляют сахар, муку и замешивают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кусочки курицы и картофельные биточки, сохранившие форму, доведены до готовности в горшочке, закрытом тестом. Отпускают в этом горшочке.

Вкус и запах — характерные для тушеного мяса птицы и картофеля.

Цвет — кусочков птицы и биточков — светло-коричневый.

Консистенция — мягкая, сочная, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 729.

ЦЫПЛЯТА-ТАБАКА
(грузинское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Цыплята	414	290
Масло сливочное	18	18
Сметана	5	5
Масса жареного цыпленка*	—	200
Соус ткемали	50	50
или чеснок	26	20
Вода кипяченая	30	30
Выход	—	250

* Указанная масса готового цыпленка может быть увеличена в соответствии с фактической массой получаемых тушек, но не более 250 г.

Технологические требования к основному сырью

Цыплята — поверхность сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Масло сливочное — свежее, без прогорклости.

Сметана — свежая, вкус кисловатый с выраженным привкусом и ароматом пастеризации.

Технология приготовления

У обработанного цыпленка разрезают грудку вдоль, после чего придают тушке плоскую форму, посыпают солью, смазывают сметаной и жарят с обеих сторон на раскаленной сковороде с маслом или в кеци (глиняной сковородке) под прессом. Жареного цыпленка украшают зеленью. Отдельно подают соус ткемали или чеснок толченый с солью и разведенный холодной водой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — равномерно обжаренный под прессом цыпленок, украшен зеленью. Отдельно подан соус ткемали.

Вкус и запах — жареного цыпленка с ароматом специй и соуса.

Цвет — цыпленка — золотистый; в разрезе — белый, окорочков — темно-серый.

Консистенция — мягкая, сочная; корочки — хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 730.

БОРАНИ ИЗ ЦЫПЛЯТ С БАКЛАЖАНАМИ (армянское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Цыпленок	213	149	160	112	—	—
Масло сливочное или маргарин столовый	5	5	4	4	—	—
Масса жареного цыпленка	—	100	—	75	—	—
Баклажаны	164	139	159	135	—	—
Вода	25	25	20	20	—	—
Масса готового блюда	—	230	—	200	—	—
Мацун	100	100	75	75	—	—
Чеснок	3	2,3	3	2,3	—	—
Выход	—	330	—	275	—	—

Технологические требования к основному сырью

Цыплята — поверхность сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Масло сливочное — свежее, без прогорклости, от белого до желтовато-однородного цвета.

Технология приготовления

Подготовленных цыплят распластывают, солят, жарят на жире с обеих сторон, затем разрубают на небольшие куски. Баклажаны очищают от кожицы и нарезают на куски, посыпают солью, дают отстояться 10—15 мин, после чего промывают и припускают в небольшом количестве воды.

Куски жареных цыплят перекладывают в посуду с припущенными баклажанами, закрывают крышкой и прогревают. Отдельно подают мацун с тертым чесноком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кусочки цыплят и баклажан, сохранившие форму, аккуратно уложены на блюдо, отдельно подан мацун с тертым чесноком.

Вкус и запах — жареных цыплят с припущенными баклажанами с ароматом чеснока.

Цвет — цыплят — коричневый; баклажан — свойственный их натуральному цвету.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 731.

ТОВУГЫН АШГАБАТДА (КУРИЦА ПО-АШХАБАДСКИ) (туркменское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица	318	217
Чеснок для натирания	4	3
Масло топленое	15	15
Масса жареной курицы	—	150
Картофель	193	145
Масло топленое	10	10
Масса жареного картофеля	—	100
Огурцы маринованные (в банках)	91	50
Сок томатный	50	50
Чеснок	2	1,6
Кориандр (кинза), мята		
Петрушка, укроп (зелень)	5	4
Перец красный	0,05	0,05
Масса соуса	—	55
Петрушка или укроп (зелень)	4	3
Выход	—	350

Технологические требования к основному сырью

Курица — поверхность сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Чеснок — головка чистая, плотная, сочная, с острым запахом.

Масло топленое — свежее, без прогорклости.

Картофель — клубни сухие, не проросшие.

Технология приготовления

Курицу рубят на порционные куски, отбивают, посыпают солью, перцем, натирают толченым чесноком, маринуют в течение 30 мин, затем жарят с маслом на раскаленной сковородке под прессом. Отдельно подают соус: сок томатный с толченым чесноком, нарезанной зеленью, перцем. На гарнир подают картофель жареный, огурцы маринованные. Можно подать припущенный рис.

Оформляют блюдо зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — порционные куски курицы, обжаренные под прессом, оформлены зеленью; гарнир уложен сбоку, соус подан отдельно.

Вкус и запах — жареной маринованной курицы с ароматом специй и соуса.

Цвет — корочки — золотистый; в разрезе — белый.

Консистенция — мягкая, сочная; корочки — хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 732.

КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ, ДИЧИ ИЛИ КРОЛИКА С ГАРНИРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица *	231	111	154	74	77	37
или индейка *	227	111	151	74	76	37
» фазан	1/4	111	1/6	74	1/12	37
» рябчик или куропатка	3/4	111	1/2	74	1/4	37
» тетерев	1/4	111	1/6	74	1/12	37
» кролик	159	111	106	74	53	37
Хлеб пшеничный	27	27	18	18	9	9
Молоко или вода	39	39	26	26	13	13
Внутренний жир	4	4	3	3	2	2
Сухари	15	15	10	10	5	5
или хлеб пшеничный	28	25	22	20	11	10
Масса полуфабриката	—	188	—	125	—	63
Маргарин столовый	10	10	5	5	3	3
Масса жареных котлет	—	150	—	100	—	50
Гарнир №№ 744, 750, 759, 761, 797, 800	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 824, 846	—	50	—	50	—	50
или маргарин столовый	10	10	8	8	5	5
Выход с соусом	—	350	—	300	—	250
с маргарином	—	310	—	258	—	205

* По I колонке можно готовить котлеты из мякоти без кожи в соответствии с нормами закладки сырья.

Технологические требования к основному сырью

Птица, кролик — поверхность сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Хлеб — пшеничный белый, хорошо пропечен, пористый.

Молоко — свежее.

Технология приготовления

Мясо птицы или кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формируют котлеты, которые затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Из кур можно приготовить котлеты (фуршет) по 5—6 шт. на порцию.

По I колонке вместо молока можно использовать сливки.

Гарниры — каши рассыпчатые, горошек зеленый отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), сложный гарнир.

Соусы — красный основной, белый с овощами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма котлеты — овально-приплюснутая с заостренным концом, сбоку уложен гарнир и подлит соус.

Вкус и запах — жареного мяса птицы или кролика, запанированного в белой панировке; вкус умеренно острый.

Цвет — корочки — золотистый; в разрезе — белый.

Консистенция — однородная, сочная, пышная.

РЕЦЕПТУРА № 733.

КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С ГАРНИРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Бройлер-цыпленок *	254	104	168	69	85	35
Хлеб пшеничный	25	25	17	17	8	8
Молоко или вода	36	36	24	24	12	12
Внутренний жир	4	4	3	3	2	2
Сухари	15	15	10	10	5	5
Масса полуфабриката	—	176	—	118	—	59
Маргарин столовый	10	10	5	5	3	3
Масса жареных котлет	—	150	—	100	—	50
Гарнир №№ 744, 750, 759, 761, 797, 800	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 824, 846	—	50	—	50	—	50
или маргарин столовый	10	10	8	8	5	5
Выход с соусом	—	350	—	300	—	250
с маргарином	—	310	—	258	—	205

* Мякоть с кожей.

Технологические требования к основному сырью

Бройлерные цыплята — поверхность сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Молоко — свежее.

Технология приготовления

Мясо нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке, формируют котлеты, которые затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

По I колонке вместо молока можно использовать сливки.

Гарниры — каши рассыпчатые, горошек зеленый отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), сложный гарнир. Соусы — красный основной, белый с овощами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма котлеты — овально-приплюснутая с заостренным концом; сбоку уложен гарнир и подлит соус.

Вкус и запах — жареного мяса цыплят-бройлеров, запанированных в белой панировке; вкус умеренно острый.

Цвет — корочки — золотистый; в разрезе — белый.

Консистенция — однородная, сочная, пышная.

РЕЦЕПТУРА № 734.

КОТЛЕТЫ ОСОБЫЕ ИЗ КУР ИЛИ ИНДЕЕК *

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мякоть окорочков с кожей	—	—	—	62,0	—	31,0
Хлеб пшеничный	—	—	—	14,0	—	7,0
Вода	—	—	—	22,0	—	11,0
Соль	—	—	—	0,6	—	0,3
Сухари панировочные	—	—	—	4,0	—	2,0
Сухари панировочные для подсыпки	—	—	—	10	—	1,0
Масса полуфабриката	—	—	—	10,0	—	50
Маргарин столовый	—	—	—	4	—	2
Масса жареных котлет	—	—	—	80	—	40
Гарнир №№ 744, 750, 759, 761, 797, 800	—	—	—	150	—	150
Соус №№ 824, 846	—	—	—	50	—	50
Выход	—	—	—	280	—	240

* ОСТ 28.6-79.

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Хлеб пшеничный — белый, пористый, хорошо пропеченный, вкус, запах приятный, свойственный для данного сорта хлеба.

Технология приготовления

Мясо нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке, формуют котлеты, которые затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Гарниры — каши рассыпчастые, горошек зеленый отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), сложный гарнир. Соусы — красный основной, белый с овощами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма котлеты — овально-приплюснутая с заостренным концом; сбоку уложен гарнир и подлит соус.

Вкус и запах — жареного мяса окорочков, запанированного в белой панировке или сухарях. Вкус умеренно соленый.

Цвет — корочки — коричневый; в разрезе — светло-серый.

Консистенция — однородная, сочная, пышная.

РЕЦЕПТУРА № 735.

БИТОЧКИ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ, ДИЧИ ИЛИ КРОЛИКА, ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица *	308	111	206	74	103	37
или индейка *	271	111	180	74	90	37
» фазан	1/4 шт.	111	1/6 шт.	74	1/12 шт.	37
» рябчик или куропатка серая	3/4 шт.	111	1/2 шт.	74	1/4 шт.	37
» кролик	159	111	106	74	53	37
Хлеб пшеничный	27	27	18	18	9	9
Молоко или вода	39	39	26	26	13	13
Внутренний жир	4	4	3	3	2	2
Масса котлетной массы	—	180	—	120	—	60
Шампиньоны свежие	66	50	43	33	22	17
Масса припущенных грибов	—	30	—	20	—	10
Сухари	15	15	10	10	5	5
Масса полуфабриката	—	225	—	150	—	75
Маргарин столовый	10	10	5	5	3	3
Масса жареных биточков	—	180	—	120	—	60
Масло сливочное	10	10	8	8	5	5
Гарнир №№ 758, 759, 761, 797, 803	—	150	—	150	—	150
Выход	—	340	—	278	—	215

* Мякоть без кожи.

Технологические требования к основному сырью

Птица, кролик — поверхность сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Хлеб пшеничный — белый, хорошо пропеченный, пористый.

Молоко свежее.

Грибы — шляпка коричневая, мякоть белая, ломкая.

Технология приготовления

Мясо нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, вместе с внутренним жиром. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, придают форму

кружков толщиной 1 см, на середину кладут мелко рубленные вареные грибы, края кружков соединяют, панируют, формуют в виде биточков и жарят с обеих сторон.

При отпуске гарнируют и поливают маслом. Отпускают по 1—3 шт. на порцию.

Гарниры — картофель в молоке, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), сложный гарнир.

По первой половине вместо молока можно использовать сливки.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма биточков — кругло-приплюснутая; сбоку уложен гарнир и подлито масло сливочное.

Вкус и запах — жареного мяса, птицы, дичи или кролика с вареными грибами; вкус умеренно соленый.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — мягкая, сочная, пышная.

РЕЦЕПТУРА № 736.

БИТОЧКИ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ, ДИЧИ ИЛИ КРОЛИКА ПАРОВЫЕ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ С РИСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица *	308	111	206	74	103	37
или индейка *	271	111	180	74	90	37
» фазан	1/4	111	1/6	74	1/12	37
» рябчик или куропатка серая	3/4	111	1/2	74	1/4	37
» глухарь	1/8	111	1/12	74	1/24	37
» кролик	159	111	106	74	53	37
Хлеб пшеничный	27	27	18	18	9	9
Молоко или вода	39	39	26	26	13	13
Внутренний жир	4	4	3	3	2	2
Масса полуфабриката	—	170	—	114	—	57
Масло сливочное	3	3	2	2	1	1
Масса припущенных биточков	—	150	—	100	—	50
Гарнир №№ 747, 748, 759, 799	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 844, 845	—	100	—	75	—	50
Выход	—	400	—	325	—	250

* Мякоть без кожи.

Технологические требования к основному сырью

Птица, кролик — поверхность сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Хлеб пшеничный — белый, хорошо пропеченный, пористый.

Молоко — свежее.

Технология приготовления

Мясо нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, разделывают на биточки (1—3 шт. на порцию), припускают 15—20 мин.

Гарниры — рис отварной или припущенный, пюре картофельное, сложный гарнир.

Соусы — паровой, белый с яйцом.

По I колонке вместо молока можно использовать сливки.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — биточки правильной округло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин. На тарелку уложены биточки, сбоку положен гарнир и подлит соус.

Вкус и запах — вареного мяса птицы, дичи или кролика, вкус умеренно соленый с ароматом соуса.

Цвет — поверхность и в разрезе — от светло-серого до серого.

Консистенция — мягкая, сочная, однородная, пышная; соуса — эластичная, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 737.

КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ КУР, КРОЛИКА, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица *	231	111	154	74	77	37
или кролик	159	111	106	74	53	37
Хлеб пшеничный	27	27	18	18	9	9
Молоко или вода	39	39	26	26	13	13
Внутренний жир	6	6	4	4	2	2
Масса котлетной массы	—	172	—	115	—	57
Фарш:						
Соус № 862	—	75	—	50	—	25
Масло сливочное	15	15	10	10	5	5
Сыр	9,8	9	6,5	6	3,3	3
Масса полуфабриката	—	270	—	180	—	90
Масса запеченных котлет	—	210	—	140	—	70
Гарнир №№ 750, 757	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 824, 826	—	50	—	50	—	50
Выход	—	410	—	340	—	270

* Мякоть с кожей.

Технологические требования к основному сырью

Птица, кролик — поверхность сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Хлеб пшеничный — белый, хорошо пропечен, пористый.

Молоко — свежее.

Технология приготовления

Котлеты кладут на смазанный жиром противень или сковороду, в средине по длине котлеты делают углубление, заполняют его густым молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске котлеты гарнируют, соус поливают сбоку.

По I колонке вместо молока можно использовать сливки.

Гарниры — горошек зеленый отварной, картофель отварной.

Соусы — красный основной, красный с вином.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — котлеты — овально-приплюснутой формы с заостренным концом, в середине которых сделано углубление, заполнено молочным соусом; котлеты сбрызнуты маслом и запечены.

Вкус и запах — запеченного мяса курицы или кролика с ароматом соуса молочного.

Цвет — корочки — золотистый; в разрезе — белый.

Консистенция — мягкая, сочная, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 738.

ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица *	206	74
или бройлер-цыпленок*	239	74
Хлеб пшеничный	15	15
Внутренний жир	5	5
Молоко или вода	23	23
Масса полуфабриката	—	115
Масса готовых фрикаделек	—	100
Гарнир №№ 759, 769, 770	150	150
Масло сливочное	5	5
Выход	—	255

* Мякоть без кожи.

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность сухая, подкожный жир белый, мышцы на разрезе слегка влажные, плотные, упругие, запах свойственный птице.

Хлеб пшеничный — белый, хорошо пропечен, пористый.

Технология приготовления

Мясо нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, молотый пе-

рец, хорошо перемешивают, пропускают черз мясорубку и выбивают, готовую котлетную массу порционируют, разделывают шарики (4—5 шт. на порцию) и отваривают их на пару или в воде. Отпускают фрикадельки с гарниром и маслом.

Гарниры — пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — шарики серого цвета уложены на блюдо, политы маслом сливочным. Сбоку уложен гарнир.

Вкус и запах — свойственные отварной курице, вкус умеренно соленый с ароматом масла.

Цвет — поверхности и в разрезе — от светло-серого до серого.

Консистенция — мягкая, сочная, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 739.

ЗРАЗЫ ИЗ КУР, БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С ОМЛЕТОМ И ОВОЩАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица *	206	74
или бройлер-цыпленок	239	74
Хлеб пшеничный	15	15
Молоко или вода	23	23
Внутренний жир	5	5
Масса котлетной массы	—	115
Фарш:		
Яйца	1/4 шт.	10
Молоко или вода	5	5
Морковь	14	10**
Кабачки	19	10**
Масло сливочное	2	2
Масса фарша	—	30
Масса полуфабриката	—	145
Масса готовых зраз	—	120
Гарнир №№ 746, 753, 769, 770	—	150
Масло сливочное	5	5
Выход	—	275

* Мякоть без кожи.

** Масса припущенных овощей.

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Хлеб пшеничный белый — хорошо пропеченный, пористый.

Яйца — весом 50 гр., скорлупа чистая, целая, крепкая, желток прочный, белок плотный, просвечивающийся.

Масло сливочное — без запаха, прогорклости от белого до желтого однородного цвета.

Технология приготовления

Из мякоти кур приготавливают котлетную массу. Очищенные морковь и кабачки мелко шинкуют, припускают с маслом, заливают яйцами, смешанными с молоком и доводят до готовности. Из котлетной массы формируют кружки толщиной в 1 см, на середину которых кладут подготовленный омлет, нарезанный мелкими ломтиками, после чего края кружков соединяют, придают изделиям овальную форму, варят на пару.

При отпуске зразы гарнируют, поливают маслом.

Гарниры — каша вязкая, макаронные изделия отварные, пюре из моркови или свеклы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зразы овально-приплюснутой формы с двумя тупыми концами, политы сливочным маслом, сбоку уложен гарнир.

Вкус и запах — вареного мяса курицы с омлетом, вкус умеренно соленый.

Цвет — поверхности и в разрезе — от светло-серого до серого, омлета — желтый.

Консистенция — мягкая, сочная, пышная.

РЕЦЕПТУРА № 740.

СУФЛЕ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица	286	75*
или бройлер-цыпленок	271	75*
Яйца	1/2шт.	20
Соус № 862	30	30
Масса полуфабриката	—	120
Масса готового суфле	—	110
Гарнир №№ 747, 753, 769, 770	—	150
Масло сливочное	5	5
Выход	—	265

* Вареная мякоть без кожи.

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность сухая, подкожный жир белый, мышцы на разрезе слегка влажные, плотные, упругие, запах свойственный птице.

Яйца — весом 50 г, скорлупа чистая, целая, крепкая, желток прочный, белок плотный, просвечивающий.

Технология приготовления

Мякоть вареных кур без кожи дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, в массу вводят соус молочный густой, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в гус-

тую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки, смазанные маслом (2 г от нормы), доводят до готовности на пару.

Отпускают суфле с гарниром и маслом.

Гарниры — рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре из моркови или свеклы.

Суфле можно отпускать с соусом паровым 50 г на порцию, соответственно изменив выход блюда.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса с желтоватым оттенком, сохранившая форму, в которой готовилась. Сбоку уложен гарнир, подлито масло сливочное.

Вкус и запах — характерны отварной курице, вкус умеренно соленый.

Цвет — желтоватый.

Консистенция — пышная, нежная, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 741.

СУФЛЕ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С РИСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица	286	75*
или бройлер-цыпленок	271	75*
Крупа рисовая	7	7
Масса вязкой рисовой каши	—	30
Яйца	3/10 шт.	12
Масло сливочное	5	5
Сыр	3,3	3
Масса полуфабриката	—	120
Масса готового суфле	—	110
Гарнир №№ 769, 770	—	150
Масло сливочное	5	5
Выход	—	265

* Вареная мякоть без кожи.

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность сухая, подкожный жир белый, мышцы на разрезе слегка влажные, плотные, упругие, запах свойственный птице.

Яйца — весом 50 г, скорлупа чистая, целая, крепкая, желток прочный, белок плотный, просвечивающий.

Масло сливочное — без постороннего запаха, прогорклости, от белого до желтоватого природного цвета.

Технология приготовления

Мякоть вареных кур нарезают на куски, соединяют с вязкой рисовой кашей и пропускают два раза через мясорубку, добавляют соль. В массу кладут желтки яиц, половину нормы масла, хорошо ее выбивают, смешивают со взбитыми белками, раскладывают в смазанные маслом формочки (2 г от нормы), посыпают тертым сыром и варят на пару.

Отпускают суфле с гарниром или маслом.

Гарниры — пюре из моркови или свеклы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса с желтоватым оттенком, сохранившая форму в которой варилась, полита маслом сливочным, сбоку уложен гарнир.

Вкус и запах — характерные вареной курице, рисовой каше. Вкус умеренно соленый.

Цвет — желтоватый.

Консистенция — пышная, нежная, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 742.

КНЕЛИ ИЗ КУР, БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С РИСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица *	211	76
или бройлер-цыпленок *	245	76
Крупа рисовая	7	7
Масса вязкой рисовой каши	—	30
Молоко или вода	8	8
Масло сливочное	3	3
Масса полуфабриката	—	107
Масса готовых кнелей	—	80
Гарнир №№ 753, 758, 769, 770	—	150
Масло сливочное	5	5
Выход	—	235

* Мякоть без кожи.

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность сухая, подкожный жир белый, мышцы на разрезе слегка влажные, плотные, упругие, запах свойственный птице.

Масло сливочное — без запаха, прогорклости, от белого до желтовато-однородного цвета.

Крупа рисовая — без посторонних примесей.

Цвет — белый, непускневший.

Технология приготовления

Мякоть кур пропускают два раза через мясорубку, смешивают с холодной рисовой вязкой кашей, добавляют соль, молоко или воду, сливочное масло, тщательно перемешивают и взбивают до получения однородной массы. Из подготовленной массы разделывают кнели массой 20—25 г и варят их на пару. Отпускают кнели с гарниром и маслом.

Гарниры — макаронные изделия отварные, картофель в молоке, пюре из моркови или свеклы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — шарики светло-серого цвета по 3—4 шт. на порцию, политы маслом сливочным, сбоку уложен гарнир.

Вкус и запах — характерные вареной курице с ароматом масла сливочного.

Цвет — на поверхности и в разрезе — от светло-серого до серого.

Консистенция — мягкая, сочная, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 743.

ШЕЙКА ИНДЮШИНАЯ, ГУСИНАЯ ИЛИ УТИНАЯ ФАРШИРОВАННАЯ *

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Шейка индюшиная	—	150
» гусиная	—	150
» утиная	—	150
Говядина	109	80
или индейка	163	80**
» гусь	157	80**
» утка	195	80**
Лук репчатый	19	16
Чеснок	1	0,8
Масса полуфабриката	—	240
Маргарин столовый	10	10
Масса готовой шейки	—	150
Соус №№ 824, 826, 827	—	75
Выход	—	225

* ОСТ 28.7-79 и ОСТ 28.8-79.
** Мякоть с кожей.

Технологические требования к основному сырью

Субпродукты — поверхность чистая, без постороннего запаха.

Говядина — красноватого цвета, консистенция упругая, с приятным запахом.

Птица — поверхность сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Лук репчатый — головка чистая, сочная.
Чеснок — луковица чистая, с острым вкусом.
Маргарин столовый — свежий, без прогорклости.

Технология приготовления

Обработанную кожу шеи зашивают с одного конца и начиняют рубленым мясом, заправленным мелко нарезанным луком, чесноком, солью, перцем, после чего зашивают другой конец. Фаршированную шейку жарят. При отпуске поливают соусом.

Шейку можно тушить в соусе и отпускать с соусом, в котором она тушилась.

Соусы — красный основной, красный с вином, луковый.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — обжаренная и протушенная в соусе шейка уложена на блюдо, украшена зеленью.

Вкус и запах — жареного мяса с ароматом специй, лука, чеснока.

Цвет — от коричневого до светло-коричневого.

Консистенция — мягкая, сочная.

ГАРНИРЫ

Для крупяных гарниров указана масса каши, которая рассчитывается по данным таблицы «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш» раздела «Блюда из круп» (с.). В рецептурах указан жир для приготовления рассыпчатых и вязких каш, часть которого используется при варке каши (50%), оставшийся жир (50%) добавляют в готовую кашу.

Рецептуры гарниров для горячих мясных, рыбных и холодных блюд даны на 1000 г выхода. Норма гарнира на порцию принята 150 г. В зависимости от пищевой ценности гарнира эта норма может быть уменьшена до 50 г или увеличена до 200 г. Так, например, тушеную капусту и другие тушеные овощи можно отпускать по 200 г на порцию, а рассыпчатые каши — по 100 г.

РЕЦЕПТУРА № 744.

КАША РАССЫПЧАТАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса каши	—	950	—	960	—	970
Маргарин столовый	60	60	45	45	35	35
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Каждый вид крупы имеет соответствующий цвет, вкус и запах, без посторонних привкусов и запахов затхлости, плесени.

Маргарин — цвет однородный по всей массе, вкус хорошо выражен, аромат молочный, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Кашу варят до загустения. Затем закрывают посуду крышкой и дают каше упреть. Для упревания рассыпчатых каш требуется — для гречневой — 4,5 ч, перловой, ячневой, пшеничной, пшенной — 1,5—2 ч, рисовой около 1 ч. Маргарин (50%) добавляют в кашу при варке, остальные 50% в готовую кашу.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — крупа сохранившая форму, рассыпчатая.

Вкус и запах — каши из данного вида крупы с жиром, вкус умеренно соленый.

Цвет — гречневой каши от светло- до темно-коричневого, пшенной — желтоватый, рисовой — от белого до кремового, пшеничной и ячневой от серого до темно-серого.

Консистенция — мягкая, однородная, рассыпчатая, без комков и засохшей корки.

РЕЦЕПТУРА № 745.

КАША РАССЫПЧАТАЯ ИЗ КОНЦЕНТРАТА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Гречневая, или кукурузная, или перловая, или пшенная, или ячневая, или рисовая каша	370	370
Вода	740	740
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Все каши (концентрат) с добавлением 10% жира имеют вкус и запах свойственные кашам из соответствующей крупы, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Брикеты концентрата каши размешивают до исчезновения комков, заливают холодной водой и доводят до кипения, после чего варят при слабом кипении в плотно закрытой посуде до тех пор, пока крупа не набухнет полностью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — крупа хорошо набухшая, сохранившая форму.

Вкус и запах — каши из данного вида крупы с жиром, вкус умеренно соленый.

Цвет — гречневой каши от светло-коричневого до темно-коричневого, пшенной — желтоватый, рисовой — от белого до кремового, пшенной и ячневой — от серого до темно-серого.

Консистенция — мягкая, однородная, рассыпчатая, без комков и засохших корок.

РЕЦЕПТУРА № 746.

КАША ВЯЗКАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса каши	—	950	—	960	—	970
Маргарин столовый	60	60	45	45	35	35
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Каждый вид крупы имеет соответствующие цвет, вкус и запах, без посторонних привкусов, запаха затхлости и плесени.

Маргарин — однородного цвета по всей массе, вкус хорошо выраженный, молочный аромат. Посторонние привкусы и запахи не допускаются.

Технология приготовления

В кипящую подсоленную воду всыпают подготовленную крупу. Варят помешивая до загустения. Затем посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с уменьшенным нагревом для упревания до готовности. 50% маргарина добавляют в кашу во время варки и 50% — в готовую кашу.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зерна хорошо набухшие, частично разварившиеся, слипаются между собой.

Вкус и запах — свойственные готовому блюду из той или иной крупы с жиром, вкус умеренно соленый.

Цвет — гречневой каши — от светло-коричневого до темно-коричневого, пшенной — желтоватый, рисовой — от белого до кремового, пшеничной, ячневой — от серого до темно-серого.

Консистенция — мягкая, однородная, вязкая.

РЕЦЕПТУРА № 747.

РИС ОТВАРНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая	352	352	360	360	360	360
Маргарин столовый или масло сливочное	60	60	45	45	45	45
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Крупа рисовая — зерна риса стекловидные, освобожденные от цветочных пленок и плодовой оболочки. Вкус и запах свойственные рису, без посторонних привкусов, без затхлости и плесневелости.

Технология приготовления

Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют жиром, перемешивают и прогревают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зерна риса хорошо набухшие, сохранившие форму, легко разделяются.

Вкус и запах — свойственные рисовой каше с рисом, вкус умеренно соленый.

Цвет — от белого до кремового.

Консистенция — мягкая, рассыпчатая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 748.

РИС ПРИПУЩЕННЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая	340	340	345	345	350	350
Бульон или вода	—	715	—	725	—	735
Маргарин столовый или масло сливочное	60	60	45	45	35	35
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Крупа рисовая — зерна риса стекловидные, освобождены от цветочных пленок, плодовой оболочки. Вкус и запах — свойственные рису, без посторонних привкусов, без затхлости и плесневелости.

Маргарин столовый—вкус хорошо выражен, молочный аромат, посторонние привкусы и запахи не допускаются.

Технология приготовления

В подсоленный бульон или воду добавляют 50% жира, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую, а далее готовят так же как кашу рисовую рассыпчатую. Остальные 50% жира добавляют в готовую кашу.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зерна риса хорошо набухшие, сохранившие форму, легко разделяются.

Вкус и запах — свойственные готовому блюду из данного вида крупы с жиром, вкус умеренно соленый.

Цвет — от белого до кремового.

Консистенция — мягкая, однородная, рассыпчатая.

РЕЦЕПТУРА № 749.

РИС ПРИПУЩЕННЫЙ С ТОМАТОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая	340	340	345	345	350	350
Бульон или вода	—	655	—	665	—	675
Маргарин для пассеровки томата-пюре	5	5	5	5	5	5
Томат-пюре	60	60	60	60	60	60
Маргарин столовый	55	55	40	40	30	30
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Крупа рисовая — белого цвета, стекловидная, без черных зерен и оболочек.

Томат-пюре — однородная тонкоизмельченная уваренная масса. Вкус и запах — натуральный, свойственный уваренной томатной массе, без горечи и других посторонних привкусов и запахов. Цвет — характерный для томатных продуктов, допускается буроватый или коричневый оттенок.

Маргарин — чистый, вкус хорошо выраженный с молочным ароматом. Посторонние привкусы и запахи не допускаются.

Технология приготовления

В подсоленный бульон или воду добавляют 50% жира, предусмотренного рецептурой и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую и варят до загустения помешивая. В конце варки добавляют остальной маргарин и пассерованный томат-пюре.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — крупа, сохранившая форму, рассыпчатая, зерна хорошо набухшие.

Вкус и запах — свойственные готовому блюду из риса с томатом, вкус умеренно соленый.

Цвет — оранжевый от пассерованного томата.

Консистенция — рассыпчатая, мягкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 750.

БОБОВЫЕ ОТВАРНЫЕ (I вариант)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварных бобовых № 430	—	950	—	960	—	970
Маргарин столовый	60	60	45	45	35	35
Выход	—	1000	—	1000	—	1000
	II вариант					
Горошек зеленый свежий быстрозамороженный	1033	950*	1043	960*	1054	970*

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
или горошек зеленый консервированный	1462	950	1477	960	1492	970
или фасоль стручковая консервированная	1583	950	1600	960	1617	970
или кукуруза сахарная консервированная	1583	950	1600	960	1617	970
или кукуруза свежая в початках молочной спелости	5051	2879	5104	2909	5156	2939
или горох овощной (лопатка) свежий или фасоль овощная (лопатка) свежая	1200	1080	1212	1091	1224	1102
Масса отварной кукурузы, гороха, фасоли	—	950	—	960	—	970
Маргарин столовый	60	60	45	45	35	35
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

* Масса отварного горошка зеленого свежего.

Технологические требования к основному сырью

Бобовые — желтого или зеленого цвета, вкус и запах свойственные, без затхлости, не повреждены сельскохозяйственными вредителями.

Маргарин — однородный цвет по всей массе, вкус хорошо выражен, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Бобовые перебирают, промывают холодной водой, замачивают в холодной воде в течение 5—8 ч, что сокращает время варки. Перед варкой бобовые заливают холодной водой и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зерна бобовых целые, заправлены маргарином, отделяются друг от друга.

Вкус и запах — свойственные отварным бобовым с жиром, вкус умеренно соленый.

Цвет — свойственный данному виду бобовых.

Консистенция — однородная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 751.

БОБОВЫЕ ОТВАРНЫЕ С ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Масса отварных бобовых № 430	—	850
Лук репчатый	357	300
Кулинарный жир	60	60
Масса пассерованного с жиром лука	—	160
или лук репчатый	160	134
Шпик	127	122
Масса пассерованного со шпиком лука	—	160
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Лопатки фасоли или гороха свежие, целые, незагрязненные, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, с окраской свойственной данному сорту.

Лук репчатый — целый, в плотной сухой чешуе, без повреждений.

Технология приготовления

Шпик нарезают мелкими кубиками и обжаривают. Мелко нарезанный лук пассеруют на вытопившемся от шпика жире или просто на жире и смешивают с горячими отварными бобовыми.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зерна бобовых целые, отделяются друг от друга, смешаны с луком, пассерованным со шпиком.

Вкус и запах — свойственные отварным бобовым, аромат жареного лука и шпика.

Цвет — свойственный данному виду бобовых.

Консистенция — однородная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 752.

ГОРОХ ИЛИ ФАСОЛЬ ОТВАРНЫЕ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Масса отварных бобовых № 430	—	840
Томатное пюре	100	100
Лук репчатый	100	84
Маргарин столовый	50	50
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Лопатки фасоли или гороха свежие, целые, незагрязненные, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, с окраской свойственной данному сорту.

Лук репчатый — целый, в плотной сухой чешуе, без повреждений.

Технология приготовления

Мелко нарезанный лук пассеруют, добавляют томатное пюре, пассеруют еще 5—8 мин. Затем соединяют с отварными, заправленными специями бобовыми, и, помешивая, нагревают до кипения.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зерна бобовых целые, отделяются друг от друга, смешаны с луком, пассерованным с томатным пюре.

Вкус и запах — свойственные отварным бобовым с ароматом лука пассерованного и томат-пюре.

Цвет — оранжевый.

Консистенция — однородная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 753.

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварных макаронных изделий № 442	—	950	—	960	—	970
Маргарин столовый	60	60	45	45	35	35
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Макаронные изделия недеформированные, с гладкой поверхностью. Цвет однородный, кремовый, вкус и запах без горечи, кисловатого привкуса и запаха плесени.

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделия, сохранившие форму, легко разделяются, заправлены маргарином.

Вкус и запах — свойственные отварным макаронным изделиям с жиром.

Цвет — белый; для яичных макаронных изделий — светло-желтый.

Консистенция — мягкая, упругая.

РЕЦЕПТУРА № 754.

МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ТОМАТОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Масса отварных макарон № 442	—	860
Томатное пюре	90	90
Маргарин столовый	25	25
Масса томатного пюре с жиром	—	105
Маргарин столовый	35	35
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Макаронные изделия не деформированные, с гладкой поверхностью. Цвет однотонный, кремовый. Вкус и запах без горечи, кисловатого привкуса и запаха плесени.

Технология приготовления

Макаронные изделия отваривают и заправляют маргарином. В томатное пюре добавляют маргарин, соль и перемешивая пассеруют в течение 5 мин, после чего смешивают с отварными макаронами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделия, сохранившие форму, легко разделяются, заправлены маргарином и томатным пюре.

Вкус и запах — свойственные отварным макаронным изделиям с томатом.

Цвет — оранжевый от пассерованного томата.

Консистенция — мягкая, упругая.

РЕЦЕПТУРА № 755.

МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Масса отварных макарон № 442	—	750
Маргарин столовый для заправки макарон	20	20
Морковь	138	110/75*
Лук репчатый	100	84/42*
Перец сладкий **	100	75
Томатное пюре	80	80
Маргарин для пассировки овощей	40	40
Выход	—	1000

* В числителе указана масса овощей нетто, в знаменателе — масса пассерованных овощей.

** Блюдо можно готовить без перца. В этом случае соответственно увеличивают закладку других овощей.

Технологические требования к основному сырью

Макароны недеформированные, с гладкой поверхностью, цвет однотонный, кремовый, вкус и запах без горечи, кисловатого привкуса и запаха плесени.

Технология приготовления

Овощи нарезают соломкой и пассеруют, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование 5—7 мин. Макароны отваривают, добавляют к ним пассерованные с томатным пюре овощи и перемешивают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделия сохранившие форму, легко разделяются, смешаны с пассерованными овощами и томатом-пюре.

Вкус и запах — свойственные отварным макаронным изделиям и пассерованным овощам, вкус слегка острый от томата.

Цвет — оранжевый от пассерованного томатного пюре.

Консистенция — мягкая, упругая.

РЕЦЕПТУРА № 756.

МАКАРОНЫ ЖАРЕНЫЕ (ИЗ ОТВАРНЫХ)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Масса отварных макарон № 442	—	1170
Кулинарный жир или маргарин столовый	60	60
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Макаронные изделия недеформированные, вкус и запах без горечи, кисловатого привкуса и плесени.

Технология приготовления

Макароны отваривают, воду сливают и обжаривают на жире.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности поджаристая корочка.

Вкус и запах — свойственные поджаренным отварным макаронам.

Цвет — макарон — белый, корочка — светло-желтая.

Консистенция — мягкая, упругая.

РЕЦЕПТУРА № 757.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	1305	979	1320	990	1333	1000
или картофель молодой	1264	1011	1276	1021	1290	1032
Масса вареного картофеля	—	950	—	960	—	970
Маргарин столовый	60	60	45	45	35	35
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля — целые, чистые, сухие, без заболеваний, однородные по окраске.

Маргарин столовый — вкус и запах — чистые, молочные, однородная окраска по всей массе, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в подсоленной воде или на пару. Воду сливают, а картофель подсушивают, для чего оставляют на 5—7 мин на менее горячем участке плиты.

Отпускают картофель целыми клубнями, политым маргарином или маслом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — клубни картофеля, сохранившие форму или слегка разварившиеся, без глазковых пятен, политы маргарином.

Вкус и запах — свежесваренного картофеля, вкус в меру соленый.

Цвет — белый или желтоватый.

Консистенция — рыхлая или умеренно плотная.

РЕЦЕПТУРА № 758.

КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	1173	880	1187	890	1200	900
Молоко	300	300	300	300	300	300
Маргарин столовый	40	40	30	30	20	20
Мука пшеничная	5	5	5	5	5	5
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, без заболеваний.

Молоко однородное, без осадка, цвет белый, вкус и запах чистые, свойственные молоку.

Технология приготовления

Сырой очищенный картофель, нарезанный кубиками, варят 10 мин, затем воду сливают, заливают соусом молочным и доводят до готовности. Для соуса муку пассеруют на жире, разводят горячим молоком, солят.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — картофель сохранивший форму нарезки, сварен сначала в воде, а потом в молочном соусе.

Вкус и запах — свежесваренного картофеля в молоке, вкус умеренно соленый.

Цвет — от белого до кремового.

Консистенция — картофель рыхлый, соус молочный — однородный.

РЕЦЕПТУРА № 759.

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	1107	830	1127	845	1140	855
Молоко	158	150*	158	150*	158	150*
Маргарин столовый	60	60	45	45	35	35
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

* Масса кипяченого молока. При отсутствии молока можно на 10 г увеличить норму закладки жира.

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, без заболеваний.

Молоко — однородное, без осадка, цвет белый, вкус и запах свойственный молоку.

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протертого картофеля должна быть не ниже 80°С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленный жир. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — готовый картофель в протертом виде заправлен горячим молоком и маргарином.

Вкус и запах — свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и маргарина.

Цвет — от кремового до белого.

Консистенция — густая, пышная, однородная без кусочков непротертого картофеля.

РЕЦЕПТУРА № 760.

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ (ИЗ ВАРЕНОГО)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель ломтиками	1656	1205*
Жир животный топленый пищевой или кулинарный жир, или масло растительное	96	96
Выход	—	1000

* Масса картофеля вареного очищенного нарезанного.

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний, однородные по окраске.

Технология приготовления

Картофель, сваренный в кожуре, охлаждают, очищают, нарезают тонкими ломтиками, солят, кладут на сковороду с разогретым жиром и жарят, периодически помешивая. Жарить картофель можно и на растительном масле.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — картофель сохранивший форму нарезки, на поверхности румяная корочка.

Вкус и запах — жареного картофеля, вкус в меру соленый.

Цвет — корочки — светло-коричневый.

Консистенция — мягкая, корочка — хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 761.

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ (ИЗ СЫРОГО)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель брусочками, ломтиками, дольками, кубиками	1932	1449
Жир животный топленый пищевой, или кулинарный жир, или масло растительное	100	100
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, не загрязненные, без заболеваний, однородные по окраске.

Технология приготовления

Нарезанный сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают, затем посыпают солью, кладут слоем не более 5 см на сковороду или противень с разогретым жиром и жарят 15—20 мин, периодически помешивая, до образования поджаристой корочки.

Если картофель полностью не прожарился, его следует поставить на несколько минут в жарочный шкаф. При жаренье в электросковороде перед окончанием жаренья закрывают крышку и картофель доводят до готовности.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — картофель сохранивший форму нарезки, обжарен до румяной корочки.

Вкус и запах — жареного картофеля с жиром, в котором жарился, вкус умеренно соленый.

Цвет — от желтого до светло-коричневого.

Консистенция — мягкая, корочка — хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 762.

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ ВО ФРИТЮРЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г			
	I		II, III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель брусочками	—	—	2667	2000
Картофель соломкой, стружкой	3333	2500	—	—
Жир животный топленый пищевой или кулинарный жир или масло растительное	225	225	160	160
Выход	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, незагрязненные, непроросшие, однородные по окраске.

Технология приготовления

Подготовленный сырой картофель кладут в кипящий жир и жарят до полуготовности 8—10 мин. Жареный картофель откидывают на дуршлаг для стекания жира и посыпают мелкой солью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — картофель нарезан брусочками, соломкой, стружкой, обжарен во фритюре до румяной корочки.

Вкус и запах — жареного картофеля с жиром, в котором жарился, вкус умеренно соленый.

Цвет — корочки — желтый или светло-коричневый на отдельных кусочках.

Консистенция — корочка слегка хрустящая, на разрезе — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 763.

КАРТОФЕЛЬ ХРУСТЯЩИЙ (ЧИПС)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Картофель (чипс)	3921	2941
Кулинарный жир или масло растительное	350	350
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний.

Технология приготовления

Очищенный картофель нарезают очень тонкими ломтиками (1—1,5 мм), отсеивают на грохоте крошки, промывают, обсушивают и жарят во фритюре при 170—180°С. Готовые чипсы вынимают из фритюра, дают стечь жиру и посыпают соляной пудрой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — тонкие ломтики картофеля обжарены до румяной корочки, сохранившие форму.

Вкус и запах — жареного картофеля, в меру соленый.

Цвет — светло-коричневый или золотистый.

Консистенция — хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 764.

КРОКЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Картофель	1209	880*
Масло сливочное	40	40
Мука пшеничная	60	60
Яйца	2 шт.	80
Сухари	60	60
Масса полуфабриката	—	1110
Кулинарный жир или масло растительное	110	110
Выход	—	1000

* Масса очищенного вареного картофеля.

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля — целые, чистые, сухие, без заболеваний, однородные по окраске.

Яйца — скорлупа чистая, крепкая, сухая. Белок и желток прочные, допускаются отклонения желтка от центрального положения.

Масло сливочное — светло-желтого цвета, вкус молочный, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Картофель варят, обсушивают, протирают. Масло сливочное, желтки яиц и 1/3 муки пшеничной используют на заправку картофельной массы. Оставшуюся муку, белки яичные и сухари употребляют для панирования крокет, которые готовят в форме шариков, груш, и жарят в большом количестве жира 5—6 мин. На порцию по 3—4 шт.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделия сохранившие форму, без трещин, с румяной корочкой на поверхности.

Вкус и запах — жареного картофеля с ароматом масла сливочного; вкус в меру соленый.

Цвет — поверхности — золотистый, на разрезе — белый или кремовый.

Консистенция — пышная, рыхлая, без комков непротертого картофеля.

РЕЦЕПТУРА № 765.

ОВОЩИ ОТВАРНЫЕ С ЖИРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	1291	1033	1304	1043	1318	1054
или капуста белокочанная свежая	1291	1033	1304	1043	1318	1054
или капуста белокочанная (ранняя)	1320	1056	1334	1067	1348	1078
или капуста цветная	2031	1056	2052	1067	2073	1078
или брюссельская (кочанчики)	1720	1118	1737	1129	1755	1141
или кольраби	1625	1056	1642	1067	1658	1078
или спаржа	1479	1080	1495	1091	—	—
или тыква	1636	1145	1653	1157	1670	1169
Масса отварных овощей	—	950	—	960	—	970
Маргарин столовый	60	60	45	45	35	35
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Морковь свежая, здоровая, незагрязненная, целая, без механических повреждений и вредителями.

Кочаны белокочанной капусты, целые, без заболеваний и повреждений механических и вредителями, чистые, свежие.

Технология приготовления

Морковь варят очищенной в воде или на пару. Подготовленную капусту закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Очищенную от кожицы тыкву нарезают ломтиками и варят в подсоленной воде. Спаржу освобождают от кожицы, отступив на 2—3 см от верхней ее части, промывают ее в холодной воде и связывают в пучки. Кладут в кипящую подсоленную воду и варят до полуготовности. Отварные овощи поливают маргарином.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — капуста белокочанная нарезана крупными кубиками, брюссельская целыми кочешками, морковь, тыква кубиками, уложены на тарелку, политы маргарином.

Вкус и запах — свойственные отварным овощам.

Цвет — свойственный натуральным овощам.

Консистенция — мягкая, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 766.

ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ С ЖИРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	1250	1000	1278	1022	1291	1033
или репа	1333	1000	1363	1022	1377	1033
или брюква	1282	1000	1310	1022	1324	1033
или тыква	1583	1000	1619	1133	1636	1145
или кабачки	1760	1000	1799	1205	1818	1218
Масса припущенных овощей	—	920	—	940	—	950
Маргарин столовый	60	60	45	45	35	35
Сахар	15	15	15	15	15	15
Мука пшеничная	15	15	15	15	15	15
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Корнеплоды — свежие, здоровые, незагрязненные, целые, без механических повреждений и вредителей.

Тыква — свежая, зрелая, незагрязненная, окраска и форма свойственные хозяйственно-ботаническому сорту.

Технология приготовления

Овощи нарезают дольками или кубиками, затем кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают в небольшом количестве мясного бульона или воды с добавлением жира. В конце тушения добавляют пассерованную муку.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи нарезаны кубиками, припущены с жиром.

Вкус и запах — вареных овощей с жиром, вкус умеренно соленый.

Цвет — свойственный введенным в данное блюдо овощам.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 767.

ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ (1-й вариант)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Морковь	271	217/200*
Картофель	275	206/200*
Горошек зеленый консервированный	154	100
или горошек зеленый быстрозамороженный	109	109/100*
или кукуруза свежая в початках молочно-восковой спелости	532	303/100*
Капуста белокочанная	278	222/200*
Соус № 859	—	340
Выход	—	1000

* В числителе указана масса овощей нетто, в знаменателе — масса припущенных или вареных овощей.

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля — спелые, здоровые, неповрежденные, непроросшие, сухие, чистые.

Корнеплоды моркови — свежие, здоровые, незагрязненные, без механических повреждений.

Кочаны капусты — целые, без заболеваний, чистые, свежие.

Технология приготовления

Овощи нарезают кубиками или дольками. Припущенные с жиром по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным, добавляют сахар, соль и проваривают 1—2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи нарезаны кубиками, припущены, соединены с молочным соусом.

Вкус и запах — слегка соленый, с ароматом овощей и молока.

Цвет — свойственный введенным в данное блюдо овощам.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 768.

ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ (2-й вариант)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Морковь	1046	837
или репа	1116	837
или брюква	1073	837
или тыква	1326	928
или кабачки	1473	987
или свекла	1046	837
или горошек зеленый консервированный	1185	770
или горошек зеленый быстрозамороженный	837	837
или кукуруза свежая в початках молочной спелости	4093	2333
Масса припущенных овощей	—	770
Соус № 859	—	250
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Корнеплоды моркови, репы, брюквы — свежие, здоровые, незагрязненные, без механических повреждений и вредителями.

Кабачки — недозрелые с нежной кожицей, чистые, целые.

Тыква имеет плоды свежие, зрелые, здоровые, без повреждений.

Початки кукурузы — свежие, чистые, имеют зерна в стадии молочной спелости.

Технология приготовления

Овощи нарезают кубиками или дольками. Припущенные с жиром по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек, соединяют с соусом молочным, добавляют сахар, соль и проваривают 1—2 мин. При отпуске можно добавить сливочное масло 5—10 г на порцию, соответственно изменив выход.

При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи нарезаны кубиками или дольками, припущены, соединены с молочным соусом.

Вкус и запах — слегка соленый, с ароматом овощей и молока.

Цвет — свойственный цвету натуральных овощей, молочного соуса — белый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 769.

ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (1-й вариант)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Морковь	1363	1090
или свекла	1363	1090
Масса протертой моркови или свеклы	—	950
Масло сливочное	45	45
Сахар	10	10
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Корнеплоды — свежие, без заболеваний, целые, сухие, однородные по цвету, без повреждений.

Технология приготовления

Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного. Свеклу варят, очищают от кожицы. Морковь или свеклу протирают, добавляют масло сливочное и сахар.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — протертые овощи заправлены сливочным маслом.

Вкус и запах — слегка сладкий вкус, с ароматом свеклы или моркови и масла сливочного.

Цвет — оранжевый для морковного пюре, темно-красный — для свекольного.

Консистенция — густая, пышная, однородная, без непротертых кусочков овощей.

РЕЦЕПТУРА № 770.

ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Морковь	1063	850
или свекла	1063	850
Масса протертой моркови или свеклы	—	740
Соус № 862	—	260
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Корнеплоды — должны быть свежими, без заболеваний и повреждений сельскохозяйственными вредителями, однородными по окраске. Вкус и запах свойственные данному виду корнеплода.

Технология приготовления

Морковь и свеклу очищают, нарезают и припускают. Припущенные овощи протирают, добавляют соус молочный густой и прогревают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — протертые овощи заправлены соусом.

Вкус и запах — слегка сладкий, нежный, с ароматом молока.

Цвет — оранжевый для морковного пюре, темно-красный для свекольного пюре.

Консистенция — густая, пышная, однородная, без непротертых кусочков овощей.

РЕЦЕПТУРА № 771.

МОРКОВЬ, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Морковь	1225	980
Маргарин столовый	25	25
Сахар	10	10
Соус № 863	—	200
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Корнеплоды моркови свежие, незагрязненные, целые, без механических повреждений и заболеваний.

Технология приготовления

Морковь очищают, моют, нарезают кубиками и припускают с жиром, добавляют соус сметанный и тушат до готовности 10—15 мин.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — морковь нарезана кубиками и протушена в соусе сметанном, форма нарезки соблюдена.

Вкус и запах — сладковатый, с ароматом моркови и сметаны.

Цвет — моркови — натуральный, оранжевый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 772.

МОРКОВЬ, ТУШЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ ИЛИ ЯБЛОКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Морковь	1063	850
Маргарин столовый	50	50
Чернослив	178	267/200*
или яблоки	286	200
Сахар	25	25
Выход	—	1000

* В числителе указана масса вареного чернослива с косточкой, в знаменателе — без косточки.

Технологические требования к основному сырью

Корнеплоды моркови — свежие, незагрязненные, целые, без механических повреждений. Чернослив мясистый, однородный, глянцеватого черного цвета, вкус кисловатый, запах ярко выражен, без наличия плесени.

Технология приготовления

Морковь, нарезанную кубиками или дольками, припускают в небольшом количестве воды с добавлением жира до полуготовности. Чернослив заливают водой и варят до полуготовности, удаляют косточки. В морковь кладут подготовленный чернослив или яблоки, очищенные от кожицы, с удаленными семенными гнездами, нарезанные кубиками или ломтиками, добавляют сахар и тушат до готовности 12—15 мин.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — морковь сохранившая форму нарезки (кубиков или долек), соединена с черносливом или яблоками.

Вкус и запах — слегка сладковатый, с ароматом моркови, чернослива или яблок.

Цвет — соответствует цвету введенных в данное блюдо продуктов.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 773.

КАПУСТА ТУШЕНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	1250	1000	1313	1050	1433	1146
или квашеная *	1200	840	1286	900	1429	1000
Жир животный топленый пищевой	60	60	45	45	35	35

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	50	40	50	40	25	20
Лук репчатый	95	80	71	60	48	40
Петрушка (корень)	27	20	27	20	—	—
Томатное пюре	100	100	80	80	60	60
Уксус 3% **	30	30	30	30	30	30
Мука пшеничная	12	12	12	12	12	12
Сахар	30	30	30	30	30	30
Перец черный горошком	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Лавровый лист	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

* Можно готовить тушеную капусту с фасолью, при этом фасоль расходуется в количестве 200 г на указанный выход, а закладка капусты уменьшается наполовину.

** При использовании капусты квашеной уксус из рецептуры исключается и увеличивается закладка сахара на 20 г.

Технологические требования к основному сырью

Кочаны капусты должны быть целыми, незагрязненными, без заболеваний и повреждений механических и вредителями.

Технология приготовления

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20—30% к массе сырой капусты), уксус, жир, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, коренья, лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

При приготовлении блюда из квашеной капусты уксус из рецептуры исключают, добавляя небольшое количество воды или бульона, количество сахара увеличивают до 10 г на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки.

Вкус и запах — кисло-сладкие, с ароматом специй, томата, овощей.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — сочная, слабо хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 774.

КАПУСТА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная	1313	1050
Яблоки	286	200*
Сахар	15	15
Маргарин столовый	80	80
Мука пшеничная	10	10
Выход	—	1000

* Масса яблок, очищенных от кожицы, с удаленным семенным гнездом.

Технологические требования к основному сырью

Кочаны белокочанной капусты целые, без заболеваний и повреждений механических и вредителями, чистые, свежие.

Технология приготовления

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду или бульон (5—10% к массе сырой капусты), часть жира (70 г на 100 г выхода) и тушат капусту при периодическом помешивании до полуготовности. Затем добавляют нарезанные яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом и тушат до готовности 40—45 мин.

За 5 мин до окончания тушения капусту заправляют мучной пассеровкой (мука пассерованная на жире), сахаром, солью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — капуста нарезана соломкой, подвергнута тушению с яблоками.

Вкус и запах — слегка сладковатый, с ароматом яблок, без привкуса и запаха пареной капусты.

Цвет — кремовый.

Консистенция — сочная, слегка хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 775.

КАПУСТА ЖАРЕНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная	1666	1333
или брюссельская	2198	1429
или кольраби	2748	1786
Маргарин столовый	40	40
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Кочаны белокочанной капусты целые, без заболеваний и повреждений механических и вредителями, чистые, свежие.

Технология приготовления

Капусту белокочанную нарезают шашками, кольраби — кружочками, брюссельскую и цветную капусту разбирают на отдельные кочешки. Капусту варят в кипящей подсоленной воде в течение 5—10 мин, затем обжаривают и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 3—5 мин.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — капуста, сохранившая форму нарезки, обжарена до золотистого цвета.

Вкус и запах — жареной капусты, вкус в меру соленый.

Цвет — корочки светло-коричневый.

Консистенция — сочная, слегка хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 776.

СВЕКЛА ТУШЕНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	1138	910	1163	930	1188	950
Маргарин столовый	48	48	33	33	23	23
Уксус 3%	30	30	30	30	30	30
Сахар	15	15	15	15	15	15
Соус № 843	—	240	—	240	—	240
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Свекла свежая, не привявшая, целая, здоровая, однородной окраски, свойственной данному сорту, мякоть — сочная, темно-красная.

Технология приготовления

Предварительно очищенную, сваренную свеклу нарезают кубиками, прогревают с жиром, заправляют уксусом, соусом белым и тушат 10—20 мин.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — вареная, очищенная от кожицы свекла нарезана кубиками, протушена в белом соусе, уложена горкой.

Вкус и запах — тушеной свеклы в сочетании с белым соусом.

Цвет — темно-вишневый.

Консистенция — мягкая, с сохраняющейся упругостью.

РЕЦЕПТУРА № 777.

СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	1138	910	1163	930	1188	950
Маргарин столовый	25	25	10	10	—	—
Сахар	15	15	15	15	15	15
Соус № 863 (II колонка)	—	250	—	250	—	250
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Свекла свежая, целая, здоровая, однородной окраски, свойственной данному сорту. Мякоть сочная, темно-красная.

Технология приготовления

Предварительно очищенную, сваренную свеклу нарезают кубиками, прогревают с жиром, заправляют сахаром, соусом и тушат 10—15 мин.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — вареная, очищенная от кожицы свекла нарезана кубиками и протушена в сметанном соусе.

Вкус и запах — тушеной свеклы в сочетании с соусом сметанным.

Цвет — темно-вишневый.

Консистенция — мягкая с сохраняющейся упругостью.

РЕЦЕПТУРА № 778.

КАБАЧКИ ИЛИ ТЫКВА, ТУШЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Кабачки	1627	1090
или тыква	1464	1025
Мука пшеничная	10	10
Маргарин или масло сливочное	35	35
Сметана	100	100
Сахар	10	10
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Кабачки — недозрелые с нежной кожицей, чистые, целые по форме и окраске, свойственные данному хозяйственно-ботаническому сорту.

Тыква — свежая, плоды зрелые, здоровые, незагрязненные, форма и окраска свойственные данному сорту.

Технология приготовления

Кабачки или тыкву очищают от кожи и семян и нарезают в виде брусочков или кубиков, кладут в посуду, добавляют сметану, жир, сахар и тушат в течение 15—20 мин. За 5 мин до окончания тушения заправляют пассерованной мукой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи нарезаны в виде брусочков или кубиков, припущены, подвергнуты тушению в сметане.

Вкус и запах — тушеных кабачков или тыквы в сметане, вкус умеренно соленый.

Цвет — свойственный введенным в данное блюдо овощам.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 779.

РАГУ ОВОЩНОЕ (1-й вариант)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Картофель	267	200
Морковь	228/182*	124
Тыква	171	120
или кабачки	179	120
Петрушка (корень)	51/38*	24
Капуста цветная	196/102*	92
Горошек зеленый консервированный	123	80
Лук репчатый	238/200*	100
Соус № 824	—	300
Кулинарный жир	40	40
Чеснок	4	3
Перец черный горошком	0,2	0,2
Лавровый лист	0,08	0,08
Выход	—	1000

* В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

Примечание: При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку.

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля и корнеплоды моркови, петрушки целые, сухие, без заболеваний и повреждений.

Головки цветной капусты плотные, белые или кремовые, свежие, чистые, без заболеваний, не поврежденные механически и вредителями.

Кабачки недозрелые, с нежной кожицей, чистые, целые.

Плоды тыквы свежие, зрелые, здоровые, без повреждений.

Технология приготовления

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокачанную нарезают шашками, припускают, цветную — разбирают на отдельные кочешки и варят. Затем картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 10—15 мин. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, вареную цветную капусту и продолжают тушить 15—20 мин. За 5—10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, растертый чеснок и специи. При отпуске рагу поливают жиром и посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — картофель и коренья нарезаны дольками или кубиками, тыква или кабачки — кубиками, капуста — шашками, обжарены и протушены с соусом.

Вкус и запах — слегка острые, с ароматом овощей, специй, чеснока и соуса.

Цвет — светло-коричневый или светло-оранжевый.

Консистенция — мягкая, сочная, овощи сохраняют форму нарезки.

РЕЦЕПТУРА № 780.

РАГУ ОВОЩНОЕ (2-й вариант)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Картофель	267	200
Морковь	199/159*	108
Петрушка (корень)	51/38*	24
Лук репчатый	143/120*	60
Репа	215/161*	124
или брюква	206/161*	124
Капуста белокочанная свежая	150/120*	108
Кулинарный жир	40	40
Соус № 824	—	300
Тыква	171	120
или кабачки	179	120
Чеснок	4	3
Перец черный горошком	0,2	0,2
Лавровый лист	0,08	0,08
Выход	—	1000

* В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

Примечание. При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку.

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля и корнеплоды моркови, петрушки целые, сухие, без заболеваний и повреждений.

Кочаны капусты должны быть целые, без заболеваний и повреждений механических и вредителями.

Кабачки недозрелые с нежной кожицей, чистые, целые.

Тыква имеет плоды свежие, зрелые, здоровые, без повреждений.

Технология приготовления

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединя-

ют с соусом и тушат 10—15 мин. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15—20 мин. За 5—10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, растертый чеснок и специи. При отпуске рагу поливают жиром и посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — картофель и коренья нарезаны дольками или кубиками, капуста — шашками, обжарены и подвергнуты тушению с соусом.

Вкус и запах — слегка острые, с ароматом овощей, специй, чеснока и соуса.

Цвет — светло-коричневый или светло-оранжевый.

Консистенция — мягкая, сочная, овощи сохраняют форму нарезки.

РЕЦЕПТУРА № 781.

РАГУ ОВОЩНОЕ (3-й вариант)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Картофель	427	320
Морковь	199/159*	108
Лук репчатый	95/80*	40
Репа	215/61*	124
или брюква	206/161*	124
Капуста белокочанная свежая	250/200*	180
Кулинарный жир	40	40
Соус № 824	—	300
Перец черный горошком	0,2	0,2
Лавровый лист	0,08	0,08
Выход	—	1000

* В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

Примечание. При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку.

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний.

Корнеплоды свежие, целые, сухие, без заболеваний, без повреждений.

Кочаны капусты должны быть целыми, без заболеваний и повреждений механических и вредителями.

Технология приготовления

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 10—15 мин. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15—20 мин. За 5—10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, растертый чеснок и специи. При отпуске рагу поливают жиром и посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — картофель и коренья нарезаны дольками или кубиками, капуста — шашками, обжарены (капуста — припущена) и подвергнуты тушению с соусом.

Вкус и запах — слегка острые, с ароматом овощей, специй, чеснока и соуса.

Цвет — светло-коричневый или светло-оранжевый.

Консистенция — мягкая, сочная, овощи сохранившие форму нарезки.

РЕЦЕПТУРА № 782.

ЛУК МАРИНОВАННЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Лук репчатый	1054	885
Уксус 3%-ный	100	100
Масло растительное	50	50
Соль	15	15
Лавровый лист	0,5	0,5
Перец черный горошком	0,2	0,2
Гвоздика или корица	0,2	0,2
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Лук репчатый сухой, здоровый, чистый, однородный по форме и окраске, свойственный данному хозяйственно-ботаническому сорту.

Технология приготовления

Лук репчатый режут кольцами. Уксус и растительное масло наливают в посуду, туда же кладут нарезанный лук, сахар, соль, специи и, помешивая, нагревают до температуры 75—80°С. Затем лук быстро охлаждают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — лук нарезан равномерно кольцами.

Вкус и запах — слегка острые, с ароматом лука, специй, уксуса.

Цвет — лука натуральный.

Консистенция — сочная, хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 783.

ЛУК, ЖАРЕННЫЙ ВО ФРИТЮРЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Лук репчатый	3500	2940
Мука пшеничная	60	60
Кулинарный жир	150	150
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Лук репчатый сухой, здоровый, чистый, однородный по форме и окраске, свойственный данному хозяйственно-ботаническому сорту.

Технология приготовления

Лук репчатый режут кольцами, посыпают мукой, встряхивают от лишней муки. В подготовленный фритюр (разогретый до 160—180°С) кладут лук и жарят 1—1,5 мин.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — репчатый лук сохранивший форму нарезки кольцами, обжарен до румяной корочки.

Вкус и запах — жареного лука, вкус в меру соленый.

Цвет — от золотистого до светло-коричневого.

Консистенция — слегка хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 784.

ПОМИДОРЫ ЖАРЕНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Помидоры свежие	1867	1587
Маргарин столовый	60	60
или масло растительное	50	50
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Помидоры — чистые, свежие, целые, неперезрелые, свойственные данному хозяйственно-ботаническому сорту.

Технология приготовления

Подготовленные помидоры разрезают на две половинки, солят и жарят на жире.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — помидоры разрезаны пополам, обжарены с обеих сторон.

Вкус и запах — жареных помидоров, вкус в меру соленый.

Цвет — свойственный цвету натуральных помидор.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 785.

ТЫКВА, КАБАЧКИ, БАКЛАЖАНЫ ЖАРЕНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Тыква	1786	1250
или кабачки	1866	1493
или баклажаны	1349	1282
Мука пшеничная	50	50
Масло растительное	60	60
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Плоды тыквы — свежие, зрелые, здоровые, без повреждений.

Кабачки — недозрелые, с нежной кожицей, чистые, целые.

Баклажаны — чистые, свежие, здоровые, форма и окраска свойственные данному хозяйственно-ботаническому сорту.

Технология приготовления

Тыкву и кабачки очищают от кожицы, нарезают кружочками или ломтиками (у тыквы и крупных кабачков удаляют семена, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон.

Баклажаны очищают от кожицы, нарезают кружочками и оставляют на 10—15 мин для удаления горечи, затем промывают, обсушивают, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон.

Баклажаны и тыкву доводят до готовности в жарочном шкафу.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи нарезаны на кусочки одинаковой формы и размера, обжарены с обеих сторон.

Вкус и запах — свойственные жареным овощам, вкус в меру соленый.

Цвет — поверхности — светло-коричневый, на изломе — свойственный натуральному цвету овощей.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 786.

ГРИБЫ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Грибы белые свежие	1214	923
или шампиньоны свежие	1974	1500
или грибы белые сушеные	300	300
или грибы белые маринованные или соленые (в банках)	1231	923
или сморчки свежие	1429	1200
Маргарин столовый	40	40
Масса готовых грибов	—	600
Соус № 863	—	400
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Грибы белые — свежие, не старые, не поврежденные механически и вредителями.

Грибы сушеные — чистые, цельные, сухие. Цвет темно-коричневый.

У маринованных грибов шляпки чистые, целые, мякоть плотная, упругая.

Технология приготовления

Вареные сушеные грибы, или свежие белые грибы, или шампиньоны, или вареные сморчки нарезают ломтиками или дольками, обжаривают до готовности. Грибы маринованные отделяют от маринада, а соленые — от рассола, промывают, в дальнейшем их приготавливают так же, как и свежие грибы. Готовые грибы заливают соусом сметанным и кипятят 5—10 мин. Грибы можно готовить с пассерованным луком (10—20 г на порцию), соответственно увеличив выход блюда. При отпуске посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — жареные грибы залиты соусом сметанным и протушены, уложены в баранчик, посыпаны зеленью.

Вкус и запах — жареных грибов, сметаны, вкус в меру соленый.

Цвет — жареных грибов светло-коричневый или темно-коричневый.

Консистенция — мягкая, слегка хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 787.

ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Яблоки	1714	1200
Сахар	35	35
Маргарин столовый	10	10
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Яблоки однородные по степени зрелости, не зеленые и не перезрелые, одинаковые по размеру. Форма, окраска, вкус свойственные данному сорту.

Технология приготовления

Яблоки (лучше антоновские) очищают от кожицы, разрезают на 4—6 частей и удаляют семенное гнездо. Яблоки укладывают на смазанную маслом сковороду, посыпают сахаром и запекают в жарочном шкафу 10—12 мин.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — яблоки с вынутой сердцевиной, сохранившие форму, посыпаны сахаром и запечены.

Вкус — сладкий или кисло-сладкий, с ароматом печеных яблок.

Цвет — зависит от сорта яблок: от светло-золотистого до сероватого.

Консистенция — мягкая, яблоки не хрустят.

ГАРНИРЫ СЛОЖНЫЕ

РЕЦЕПТУРА № 788.

Вариант 1

Наименование входящих компонентов	Выход на 1 порцию
Картофель отварной, пюре или жареный	75
Капуста или свекла тушеная	75
Выход	150

РЕЦЕПТУРА № 789.

Вариант 2

Наименование входящих компонентов	Выход на 1 порцию
Картофель жареный или пюре	75
Горошек зеленый консервированный или фасоль стручковая отварные	75
Выход	150

РЕЦЕПТУРА № 790.

Вариант 3

Наименование входящих компонентов	Выход на 1 порцию
Картофель жареный	75
Репа, брюква, морковь, припущенные или в молочном соусе	75
Выход	150

РЕЦЕПТУРА № 791.

Вариант 4

Наименование входящих компонентов	Выход на 1 порцию
Морковь или свекла припущенные или отварные	75
Горошек или фасоль отварные	75
Выход	150

РЕЦЕПТУРА № 792.

Вариант 5

Наименование входящих компонентов	Выход на 1 порцию
Морковь тушеная с яблоками или черносливом	75
Картофель отварной, пюре или жареный	75
Выход	150

РЕЦЕПТУРА № 793.

Вариант 6

Наименование входящих компонентов	Выход на 1 порцию
Овощи в молочном соусе	75
Картофель жареный	75
Выход	150

РЕЦЕПТУРА № 794.

Вариант 7

Наименоввание входящих компонентов	Выход на 1 порцию
Кабачки или баклажаны жареные	75
Морковь припущенная или в молочном соусе	75
Выход	150

РЕЦЕПТУРА № 795.

Вариант 8

Наименование входящих компонентов	Выход на 1 порцию
Картофель тушеный или картофельное пюре	75
Морковь или свекла, тушеная в сметанном соусе	75
Выход	150

РЕЦЕПТУРА № 796.

Вариант 9

Наименование входящих компонентов	Выход на 1 порцию
Свекольное или морковное пюре	75
Горошек зеленый или стручки фасоли отварные	75
Выход	150

РЕЦЕПТУРА № 797.

Вариант 10

Наименование входящих компонентов	Выход на 1 порцию
Капуста цветная, брюссельская или спаржа	75
Картофель жареный	75
Выход	150

РЕЦЕПТУРА № 798.

Вариант 11

Наименование входящих компонентов	Выход на 1 порцию
Картофель жареный	50
Морковь, тушеная с яблоками или черносливом	50
Горошек, фасоль отварные	50
Выход	150

РЕЦЕПТУРА № 799.

Вариант 12

Наименование входящих компонентов	Выход на 1 порцию
Овощи припущенные или в молочном соусе	50
Горошек зеленый консервированный	50
Картофель отварной или пюре	50
Выход	150

РЕЦЕПТУРА № 800.

Вариант 13

Наименование входящих компонентов	Выход на 1 порцию
Картофель жареный	50
Грибы в сметанном соусе	50
Морковь или свекла припущенные	50
Выход	150

РЕЦЕПТУРА № 801.

Вариант 14

Наименование входящих компонентов	Выход на 1 порцию
Фасоль или горох с томатом и луком	50
Морковь, свекла, репа или брюква отварные	50
Капуста отварная	50
Выход	150

РЕЦЕПТУРА № 802.

Вариант 15

Наименование входящих компонентов	Выход на 1 порцию
Картофель жареный или картофельное пюре	50
Свекла или морковь, тушеные в сметанном соусе	50
Горошек зеленый или фасоль стручковая	50
Выход	150

РЕЦЕПТУРА № 803.

Вариант 16

Наименование входящих компонентов	Выход на 1 порцию
Овощи в молочном соусе	100
Помидоры свежие	50
Выход	150

РЕЦЕПТУРА № 804.

Вариант 17

Наименование входящих компонентов	Выход на 1 порцию
Капуста цветная отварная	50
Морковь, тушеная с яблоками	30
Горошек зеленый	30
Картофель жареный	40
Выход	150

РЕЦЕПТУРА № 805.

Вариант 18

Наименование входящих компонентов	Выход на 1 порцию
Картофель жареный	50
Кольраби отварная	40
Салат из краснокочанной капусты	30
Горошек зеленый или фасоль стручковая отварные	30
Выход	150

РЕЦЕПТУРА № 806.

Вариант 19

Наименование входящих компонентов	Выход на 1 порцию
Помидоры свежие	20
Горошек зеленый	40
Морковь или свекла припущенные	50
Яблоки печеные	40
Выход	150

Технологические требования к основному сырью

Картофель — клубни целые, чистые, без механических повреждений и заболеваний. Цвет на срезе белый.

Капуста белокочанная свежая — листья капусты упруги, сочные, без механических повреждений и заболеваний.

Свекла — клубни целые, чистые, без следов гнили и плесени. Цвет на срезе темно-красный.

Горошек зеленый консервированный — зерна целые, без трещин, сохранившие зеленый цвет, без следов гнили и плесени.

Фасоль стручковая — стручки имеют продолговатую плоскую форму, цвет зеленый, упругие, сочные, без трещин.

Репа — клубни целые, чистые, без следов гнили и плесени, без механических повреждений.

Морковь — корнеплоды целые, оранжевого цвета, сочные, без следов гнили и плесени.

Яблоки свежие — поверхность гладкая, не поражена вредителями, вкус характерен сорту яблок.

Чернослив — хорошо высушенные плоды, без следов плесени.

Кабачки — свежие, форма продолговатая, круглая, не поврежденная поверхность, гладкая. Цвет — светлозеленый.

Баклажаны свежие — поверхность ровная, не поврежденная сельскохозяйственными вредителями, цвет — синий.

Капуста цветная — соцветия целые, не поломаны, без следов гнили и плесени.

Капуста брюссельская — поверхность ровная, гладкая, без заражений, плесени.

Спаржа — сочная, упругия, без плесени и повреждений.

Грибы сушеные — чистые, целые, сухие, цвет темно-коричневый.

Томат-пюре —консистенция однородная, темно-красного цвета.

Лук репчатый — сухая чешуя, светло-желтого цвета, без следов гнили.

Помидоры свежие — поверхность чистая, ровная, мягкая консистенция плотная, сочная.

Кольраби — поверхность ровная, гладкая, без следов плесени и гнили.

Краснокочанная капуста — листья капусты упругие, сочные, красного цвета, без механических повреждений, без следов гнили и плесени.

Технология приготовления

Гарнир сложный состоит из двух, трех, четырех и более различных продуктов.

Выше приведены отдельные варианты сложных гарниров, причем указанные сочетания продуктов не обязательны, они могут меняться в зависимости от возможностей предприятия и спроса потребителей, однако общая норма выхода гарнира (150 г на пор-

цию) должна сохраняться. К рекомендуемым гарнирам сверх установленной нормы можно подавать свежие, соленые или маринованные овощи (огурцы, помидоры, капусту и др. в количестве 50—75 г нетто на порцию, а также плоды маринованные (25—50 г нетто на порцию).

При составлении сложных гарниров следует подбирать продукты, сочетающиеся по вкусу и окраске. Подбор сложного гарнира требует особого внимания повара, так как при его изготовлении необходимо учитывать не только вкусовые сочетания гарнира и основного продукта, но и всех составных частей самого гарнира. При оформлении блюд не следует класть рядом гарнир одинаковый по цвету, поскольку это ухудшает внешний вид блюда. Нельзя допускать примерно таких сочетаний: картофель и макароны отварные, зеленый горошек и фасоль стручковая и т. п.

В приведенных вариантах сложных гарниров указана масса готовых, заправленных продуктов. Расход продуктов на их приготовление рассчитывается по соответствующим рецептурам для каждого вида гарнира.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — каждый из компонентов гарнира уложен горкой. Гарнир укладывается с учетом сочетания цветов и сочетания продуктов.

Вкус, запах — характерен входящим компонентам, без посторонних запахов и привкусов.

Цвет — характерен входящим компонентам.

Консистенция — мягкая, сочная, овощи не переварены, не пережарены.

ГАРНИРЫ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД

ГАРНИРЫ ИЗ ОВОЩЕЙ

РЕЦЕПТУРА № 807.

1-й вариант

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	38	38	25	25
Масса готовой моркови *	—	30	—	20
Картофель	41	41	28	28
Масса готового картофеля *	—	30	—	20
Огурцы соленые (неочищенные)	33	30	22	20
или помидоры соленые (в бочковой таре)	33	30	22	20
Горошек зеленый консервированный	46	30	31	20
Желе мясное или рыбное № 895	—	15	—	10
Заправка для салатов № 895	—	15	—	10
Выход	—	150	—	100

РЕЦЕПТУРА № 808.

2-й вариант

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурцы свежие неочищенные	63	60	42	40
Помидоры свежие	71	60	47	40
Салат зеленый	42	30	28	20
Выход	—	150	—	100

РЕЦЕПТУРА № 809.

3-й вариант

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Салат из капусты	—	75	—	50
Огурцы свежие (неочищенные)	79	75	53	50
или помидоры свежие	88	75	59	50
Выход	—	150	—	100

РЕЦЕПТУРА № 810.

4-й вариант

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	38	38	25	25
Масса готовой моркови	—	30	—	20
Огурцы соленые (неочищенные)	33	30	22	20
Горошек зеленый консервированный	23	15	15	10
Картофель	62	62	41	41
Масса готового картофеля	—	45	—	30
Майонез ** или соус № 884	—	30	—	20
Выход	—	150	—	100

РЕЦЕПТУРА № 811.

5-й вариант

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурцы свежие (неочищенные)	32	30	21	20
Помидоры свежие	35	30	24	20
Салат зеленый	21	15	14	10
Картофель	62	62	41	41
Масса готового картофеля	—	45	—	30
Морковь	38	38	25	25
Масса готовой моркови	—	30	—	20
Выход	—	150	—	100

РЕЦЕПТУРА № 812.

6-й вариант

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста цветная	96	50	63	33
или спаржа	70	51	47	34
Масса готовой капусты или спаржи	—	45	—	30
Помидоры свежие	71	60	47	40
Фасоль овощная (лопатка) свежая	38	34	26	23
или горох овощной (лопатка) свежий	38	34	26	23
Масса готовой фасоли или гороха	—	30	—	20
Салат зеленый	21	15	14	10
Выход	—	150	—	100

РЕЦЕПТУРА № 813.

7-й вариант

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурцы маринованные	—	—	55	30
Яблоки или груши маринованные	—	—	55	30
Салат зеленый	—	—	14	10
Желе мясное или рыбное № 897	—	—	—	30
Выход	—	—	—	100

РЕЦЕПТУРА № 814.

8-й вариант

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки маринованные	109	60	73	40	36	20
Сливы маринованные	109	60	73	40	36	20
Виноград маринованный	60	30	40	20	20	10
Выход	—	150	—	100	—	50

РЕЦЕПТУРА № 815.

9-й вариант

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурцы маринованные	55	30	36	20
Помидоры свежие	53	45	35	30
Фасоль стручковая консервированная	50	30	33	20
или горошек зеленый консервированный	46	30	31	20
Желе мясное или рыбное № 897	—	30	—	20
Салат зеленый	21	15	14	10
Выход	—	150	—	100

РЕЦЕПТУРА № 816.

10-й вариант

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурцы свежие (очищенные)	125	100	94	75	63	50
или огурцы свежие (неочищенные)	105	100	79	75	53	50
или огурцы соленые (очищенные)	125	100	94	75	63	50
или огурцы соленые (неочищенные)	111	100	83	75	56	50
или огурцы маринованные	182	100	136	75	91	50
или помидоры свежие	118	100	88	75	59	50
или помидоры соленые	111	100	83	75	56	50
или редис красный, обрезной без ботвы (очищенный от кожицы)	133	100	100	75	67	50
или редис белый с ботвой (очищенный от кожицы)	200	100	150	75	100	50
или лук зеленый	125	100	94	75	63	50
или лук репчатый	—	—	—	—	60	50
или лук маринованный	182	100	136	75	91	50
или грибы соленые	122	100	91	75	61	50
Выход	—	100	—	75	—	50

ГАРНИРЫ ИЗ ОВОЩЕЙ К СЕЛЬДИ И ОТВАРНОЙ РЫБЕ

РЕЦЕПТУРА № 817.

1-й вариант

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	82	82	55	55
Масса готового картофеля	—	60	—	40
Свекла	57	57	38	38
Масса готовой свеклы	—	45	—	30
Морковь	38	38	25	25
Масса готовой моркови	—	30	—	20
Лук репчатый	18	15	12	10
или лук зеленый	19	15	13	10
Выход	—	150	—	100

РЕЦЕПТУРА № 818.

2-й вариант

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	62	62	41	41
Масса готового картофеля	—	45	—	30
Морковь	57	57	38	38
Масса готовой моркови	—	45	—	38
Огурцы свежие (неочищенные)	47	45	32	30
или помидоры свежие	53	45	35	30
Лук зеленый	19	15	13	10
или лук репчатый	18	15	12	10
Выход	—	150	—	100

РЕЦЕПТУРА № 819.

3-й вариант

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	62	62	41	41
Масса готового картофеля	—	45	—	30
Огурцы соленые (неочищенные)	50	45	33	30
Свекла	38	38	26	26
Масса готовой свеклы	—	30	—	20
Лук зеленый ***	19	15	13	10
Лук репчатый	18	15	12	10
Выход	—	150	—	100

РЕЦЕПТУРА № 820.

4-й вариант

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца вареные	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20
Огурцы соленые (неочищенные)	44	40	22	20
Лук зеленый ***	19	15	13	10
Лук репчатый	18	15	12	10
Картофель	41	41	27	27
Масса готового картофеля	—	30	—	20
Морковь	38	38	25	25
Масса готовой моркови	—	30	—	20
Выход	—	150	—	100

РЕЦЕПТУРА № 821.

ПЛОДЫ ИЛИ ЯБЛОКИ МАРИНОВАННЫЕ ****

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки и груши маринованные	182	100	136	75	91	50
или сливы маринованные	182	100	136	75	91	50
или вишни маринованные	182	100	136	75	91	50
или виноград маринованный	200	100	150	75	100	50
или смородина маринованная	182	100	136	75	91	50
Выход	—	100	—	75	—	50

* Здесь и далее приводится масса вареных очищенных овощей.

** Используется майонез промышленного производства.

*** При отсутствии лука зеленого или других овощей увеличивают норму закладки других продуктов, предусмотренных рецептурой.

**** Плоды и ягоды маринованные подают к мясным и рыбным блюдам.

Технологические требования к основному сырью

Картофель — клубни целые и сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний, однородной окраски.

Лук репчатый — цельный, сухой, незагрязненный, без порочащих признаков.

Капуста белокочанная — кочаны должны быть целыми, без заболеваний и повреждений механических и вредителями, чистыми, свежими.

Горох овощной — лопатки свежие, целые, незагрязненные, не поврежденные, сочные, нежные, мясистые.

Фасоль овощная — лопатки свежие, целые, незагрязненные, неповрежденные, с окраской свойственной хозяйственно-ботаническому сорту.

Морковь — корнеплоды должны быть свежими, без заболеваний, целыми, сухими, однородными по цвету, без повреждений.

Салат зеленый — листья молодые, зеленые, свежие, целые, незагрязненные, не поврежденные.

Помидоры свежие — целые, незагрязненные, однородные по окраске, степени зрелости, без повреждений механических и вредителями.

Огурцы свежие — дозрелые, с нежной кожицей, чистые, целые, по форме и окраске свойственные данному хозяйственно-ботаническому сорту.

Грибы — шляпки чистые, целые, мякоть плотная, упругая.

Капуста цветная — сецветья цветной капусты свежие, белые, чистые, здоровые, без проросших внутренних листьев, не поврежденные механически и вредителями.

Спаржа — побеги должны быть свежими, целыми, не пустотелыми, без повреждений с окраской свойственной данному хозяйственно-ботаническому сорту.

Горошек зеленый консервированный — зерна целые, свежие, без посторонних привкусов и запахов.

Лук зеленый — стебли свежие, чистые, целы, не увядшие.

Редис — корнеплоды целые, не увядшие, не поврежденные механически и вредителями.

Вишни, сливы маринованные — ягоды и плоды не разварены, сохранившие форму, вкус кисло-сладкий.

Майонез — вкус слегка островатый, консистенция однородная, густой сметаны.

Технология приготовления

Для салатов и винегретов картофель, морковь, свеклу, огурцы режут мелкими кубиками или ломтиками, капусту, салат, лук — соломкой. Если каждый из указанных видов овощей подают на гарнир отдельно, то в этом случае их режут мелкими кубиками, соломкой, ломтиками или применяют фигурную нарезку.

Рецептуры на винегреты и салаты представлены в разделе «Холодные блюда». Выше приведены варианты гарниров, причем указанные сочетания продуктов не обязательны, они могут изменяться в зависимости от возможностей предприятия и спроса потребителей. При отсутствии отдельных продуктов, указанных в вариантах, их можно заменять другими, но общая норма выхода должна сохраниться.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — каждый из компонентов сложного гарнира уложен горкой с учетом сочетания цветов и сочетания продуктов Нарезка овощей соответствующая, аккуратная.

Вкус и запах — свойственные входящим в сложный гарнир компонентам, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет — характерен входящим компонентам.

Консистенция — соответствует входящим компонентам.

РЕЦЕПТУРА № 822.

БУЛЬОН КОРИЧНЕВЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кости пищевые *	1000	1000	750	750	500	500
Вода	1500	1500	1500	1500	1500	1500
Морковь	15	12	15	12	15	12
Лук репчатый	14	12	14	12	14	12
Петрушка (корень)	16	12	16	12	16	12
или сельдерей (корень)	18	12	18	12	18	12
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

* Кости говяжьи, бараньи, телячьи, свиные, птицы и дичи (рябчиков, тетеревов, куропаток, глухарей).

Технологические требования к основному сырью

Морковь — корнеплоды сухие, без повреждений, без примесей земли, не увядшие.

Лук репчатый — луковицы без механических повреждений, без примеси земли, чешуя сухая.

Технология приготовления

Сырые кости промытые и нарубленные на куски длиной 5—7 см жарят на противне в жарочном шкафу при 160—170°С с добавлением моркови, петрушки, лука репчатого, нарезанных на куски произвольной формы. Кости бараньи, телячьи, свиные и дичи обжаривают 30—40 мин, говяжьи 1—1,5 ч, переворачивая их. Когда кости приобретут светло-коричневый цвет, обжаривание прекращают, а жир, выделившийся из костей сливают.

Обжаренные кости с подпеченными кореньями и луком репчатым кладут в котел, заливают горячей водой и варят 5—6 ч при слабом кипении, периодически удаляя жир и пену. В бульон коричневый для улучшения его качества можно добавить мясной сок, полученный после обжаривания мясных продуктов. Для этого на противень, на котором обжаривались мясные продукты, наливают немного бульона мясного или воды и кипятят 2—3 мин, готовый бульон процеживают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — бульон прозрачный, без хлопьев свернувшегося белка.

Вкус и запах — вкус насыщенный, мясный, с привкусом и ароматом подпеченных кореньев, запах ароматный.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 823.

БУЛЬОН КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ (ФЮМЕ)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кости пищевые	5000	5000	5000	5000	5000	5000
Вода	7500	7500	7500	7500	7500	7500
Морковь	75	60	75	60	75	60
Лук репчатый	71	60	71	60	71	60
Петрушка (корень)	80	60	80	60	80	60
или сельдерей (корень)	88	60	88	60	88	60
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Морковь — корнеплоды сухие, без повреждений, без примеси земли, не увядшие.

Лук репчатый — луковицы без механических повреждений, без примеси земли, чешуя сухая.

Петрушка (корень) — корень свежий, не увядший, без червоточин.

Технология приготовления

Приготовленный бульон коричневый, уваривают 5 раз при слабом кипении, затем охлаждают и хранят в холодильном шкафу. Бульон концентрированный (фюме) добавляют в соус красный с эстрагоном, перечный и др., а также используют в качестве полуфабриката для приготовления бульона коричневого.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — бульон прозрачный, без хлопьев свернувшегося белка.

Вкус и запах — вкус насыщенный, мясной, с привкусом и ароматом подпеченных кореньев. Запах ароматный.

Цвет — коричневый.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 824.

СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Бульон коричневый № 822	—	1000	—	1000	—	1000
Жир животный топленый пищевой или кулинарный жир	30	30	25	25	20	20
Мука пшеничная	50	50	50	50	50	50
Томатное пюре	200	200	150	150	100	100
Морковь	100	80	100	80	100	80
Лук репчатый	48	40	36	30	24	20
Петрушка (корень)	27	20	20	15	—	—
Сахар	25	25	20	20	15	15
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Жир животный топленый — вкус и аромат характерные для данного вида жира, цвет от белого до бледно-желтого.

Лук репчатый — луковицы без механических повреждений, чешуя сухая.

Морковь — корнеплоды сухие, без повреждений, не увядшие.

Технология приготовления

Нарезанные лук, морковь, петрушку пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10—15 мин. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150—160°С, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70—80°С мучную пассеровку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 40—60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус красный основной используют для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного, соус заправляют маргарином столовым (70, 50, 30 г) соответственно по I, II, III колонкам). Подают соус к блюдам из котлетной массы, субпродуктов, сосискам, сарделькам, отварным копченностям.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — соус аккуратно налит в соусник, заправлен маргарином, без пленки на поверхности.

Вкус и запах — насыщенного бульона, с привкусом овощей и томата, вкус слегка острый, умеренно соленый.

Цвет — от светло-коричневого до коричневого с бархатисто-оранжевым оттенком.

Консистенция — однородная, без комков заварившейся муки, полужидкая, слегка вязкая, эластичная.

РЕЦЕПТУРА № 825.

СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ ИЗ СОУСНОЙ ПАСТЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соусная паста основного красного соуса консервированная *	276	275	—	—	—	—
Бульон коричневый № 822	—	850	—	—	—	—
Выход	—	1000	—	—	—	—

* Можно использовать соусную пасту основного красного соуса с соусом «Южный», консервированную соусную пасту красного соуса с пюре из сладкого перца консервированную.

Технологические требования к основному сырью

Соусная паста — однородная, густая, вязкая масса, красного цвета.

Бульон коричневый — прозрачный, без хлопьев свернувшегося белка.

Технология приготовления

Соусную пасту разводят небольшим количеством бульона (25—30% к массе соусной пасты), перемешивают до получения однородной массы, добавляют основное количество бульона, доводят до кипения, варят при слабом кипении в течение 15—20 мин, затем процеживают, протирают и доводят до кипения.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса (без комков заварившейся муки и кусочков кореньев), без пленки на поверхности.

Вкус и запах — насыщенного бульона, с привкусом и ароматом специй, кореньев и лука; вкус умеренно острый, умеренно соленый.

Цвет — красно-коричневый.

Консистенция — полужидкая, слегка вязкая, эластичная.

РЕЦЕПТУРА № 826.

СОУС КРАСНЫЙ С ВИНОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус красный основной № 824 или 825	—	900	—	925	—	—
Вино *	100	100	75	75	—	—
Маргарин столовый	70	70	50	50	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

* Используют вина типа: мадеры, муската, малаги, портвейна.

Технологические требования к основному сырью

Маргарин столовый — с выраженым вкусом и ароматом, однородной пластичной консистенции, цвет светло-желтый или желтый.

Вино — соответствует требованиям качества данного вида вина.

Технология приготовления

В готовый соус красный основной добавляют подготовленное вино и заправляют маргарином. Для остроты можно добавить соус «Южный» в количестве 30—50 г на 1 кг соуса. Подают соус к блюдам из отварного и жареного мяса, птицы и дичи.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса (без комков заварившейся муки и кусочков кореньев), без пленки на поверхности.

Вкус и запах — насыщенного бульона, с привкусом вина и ароматом специй, кореньев и лука. Вкус умеренно соленый.

Цвет — коричнево-красный.

Консистенция — однородная, без комков, полужидкая, слегка вязкая, эластичная.

РЕЦЕПТУРА № 827.

СОУС ЛУКОВЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус красный основной № 824 или № 825	—	800	—	850	—	900
Лук репчатый	357	300	298	250	238	200
Маргарин столовый	45	45	38	38	30	30
Уксус 9%-ный	75	75	70	70	65	65
Маргарин столовый	30	30	20	20	20	20
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Лук репчатый — луковицы без механических повреждений, без примесей земли, чешуя сухая.

Маргарин столовый — с выраженным вкусом и ароматом однородной пластичной массы. Цвет светло-желтый.

Технология приготовления

Мелко нарезанный лук слегка пассеруют, добавляют уксус, перец черный горошком, кипятят 5—7 мин, закладывают в соус красный основной и варят 10—15 мин. Соус заправляют маргарином. Подают соус к биточкам, жареной и отварной свинине и другим мясным блюдам. Кроме того, соус используют для запекания мясных блюд.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — пассерованный, мелко нарезанный лук, равномерно распределен в однородной массе соуса.

Вкус и запах — кисло-сладкие, с ярко выраженным ароматом пассерованного лука, специй, бульона, вкус умеренно соленый.

Цвет — от светло-коричневого до коричневого с бархатисто-оранжевым оттенком.

Консистенция — полужидкая, слегка вязка, эластичная, лук мягкий.

РЕЦЕПТУРА № 828.

СОУС КРАСНЫЙ С ЛУКОМ И ОГУРЦАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус красный основной № 824 или № 825	—	800	—	850	—	900
Лук репчатый	357	300	298	250	238	200
Маргарин столовый	45	45	38	38	30	30
Уксус 9%-ный	75	75	70	70	65	65
Соус «Южный»	50	50	30	30	20	20
Маргарин столовый	30	30	20	20	20	20
Огурцы маринованные	182	100	127	70	91	50
или соленые	—	—	117	70	83	50
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Лук репчатый — луковицы без механических повреждений, без примесей земли, чешуя сухая.

Маргарин столовый — с выраженным вкусом и ароматом, однородной, пластичной консистенции.

Огурцы маринованные — твердые, без плесени, с ярко выраженным запахом, пряностей, маринада.

Технология приготовления

Мелко нарезанный лук слегка пассеруют, добавляют уксус, перец черный горошком, кипятят 5—7 мин, соединяют с соусом красным основным, варят 10—15 мин, добавляют соус «Южный», мелко нарезанные припущенные маринованные или соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян. Соус заправлен маргарином. Соус можно приготовить и без добавления соуса «Южный». Подают соус к блюдам из отварного и жареного мяса и к рубленым изделиям из мяса.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — пассерованный, мелко нарезанный лук, припущенные огурцы, равномерно распределены в однородной массе соуса.

Вкус и запах — кисло-сладкий, запах огурцов и пассерованного лука,

Цвет — от светло-коричневого до коричневого с бархатисто-оранжевым оттенком.

Консистенция — однородная, без комков заварившейся муки, полужидкая, слегка вязкая.

РЕЦЕПТУРА № 829.

СОУС ЛУКОВЫЙ С ГОРЧИЦЕЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус красный основной № 824 или № 825	—	800	—	850	—	900
Лук репчатый	357	300	298	250	238	200
Жир животный топленый пищевой или кулинарный жир	45	45	38	38	30	30
Горчица столовая	25	25	25	25	25	25
Соус «Южный»	50	50	30	30	20	20
Маргарин столовый	30	30	20	20	20	20
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Лук репчатый — луковицы без механических повреждений, без примеси земли, чешуя сухая.

Жир животный топленый — вкус и аромат характерные для данного вида жира, цвет от белого до бледно-желтого.

Горчица столовая — вкус резкий, жгучий, характерный для горчицы.

Технология приготовления

Мелко нарезанный пассерованный лук кладут в соус красный основной и варят 10—15 мин. Заправляют соус горчицей столовой, солью, соусом «Южный» и маргарином. Кипятить этот соус нельзя, так как при этом горчица свертывается крупинками и запах ее теряется. Подают соус к рубленым изделиям из мяса, к жареной колбасе, сосискам и сарделькам, отварным субпродуктам (вымени).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — пассерованный, мелко нарезанный лук равномерно распределен в однородной массе соуса.

Вкус и запах — насыщенного бульона, с кисло-сладким привкусом от соуса красного основного, ароматом пассерованного лука, горчицы и специй.

Цвет — коричневый.

Консистенция — однородная, без свернувшихся крупинок горчицы. Наполнители равномерно распределены по всей массе.

РЕЦЕПТУРА № 830.

СОУС КРАСНЫЙ С ЛУКОМ И ГРИБАМИ (ОХОТНИЧИЙ)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус красный основной № 824 или № 825	—	750	—	800	—	—
Лук репчатый	238	200	179	150	—	—
Грибы белые свежие или шампиньоны свежие	197	150	132	100	—	—
или грибы белые сушеные	41	41	27	27	—	—
Жир животный топленый пищевой или кулинарный жир	45	45	38	38	—	—
Вино (белое сухое)	100	100	75	75	—	—
Петрушка (зелень)	14	10	14	10	—	—
Эстрагон	29	10	29	10	—	—
Маргарин столовый	30	30	20	20	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

Технологические требования к основному сырью

Лук репчатый — луковицы без механических повреждений, без примеси земли, чешуя сухая.

Шампиньоны свежие — шляпки свежие, без повреждений, беловатого или розоватого цвета, корешок белый, плотный, соединенный с шляпкой.

Эстрагон — свежие или сушенные листья, душистые, не сладкие, аромат анисовый.

Технология приготовления

Мелко нарезанный лук слегка пассеруют. Грибы свежие, предварительно припущенные до полуготовности, или сушеные, вареные грибы нарезают тонкой соломкой и вместе с луком жарят 3—5 мин. Затем поджаренные лук и грибы, перец черный горошком кладут в соус красный основной и варят 10—15 мин. В конце варки в соус добавляют подготовленное белое сухое вино, нарезанную зелень петрушки и эстрагона и заправляют маргарином. Соус можно готовить и без вина. Подают соус к жареной дичи, натуральным жареным котлетам и другим блюдам из мяса.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — пассерованный, мелко нарезанный лук, обжаренные грибы равномерно распределены в однородной массе соуса.

Вкус и запах — насыщенного бульона, с привкусом грибов и пассерованного лука.

Цвет — коричневый.

Консистенция — однородная, без комков. По всей массе равномерно распределены наполнители.

РЕЦЕПТУРА № 831.

СОУС КРАСНЫЙ С ГРИБАМИ И ПОМИДОРАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус красный основной № 824 или № 825	—	650	—	750	—	900
Лук репчатый	357	300	298	250	238	200
Грибы белые свежие или шампиньоны свежие	132	100	92	70	66	50
или грибы белые сушеные	27	27	19	19	14	14
Жир животный топленый пищевой или кулинарный жир	60	60	45	45	35	35
Эстрагон	29	10	29	10	29	10
Помидоры свежие	118	100	82	70	59	50
Вино (белое сухое)	100	100	50	50	—	—
Маргарин столовый	30	30	20	20	20	20
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Лук репчатый — луковицы без механических повреждений, без примеси земли, чешуя сухая.

Шампиньоны свежие — шляпки свежие, без повреждений, беловатого или розоватого цвета, корешок белый, плотный, соединенный с шляпкой.

Эстрагон — свежие или сушеные листья, душистые, несладкие, аромат анисовый.

Технология приготовления

Подготовленные лук и грибы, соединяют с соусом красным основным и варят 10—15 мин. Перед окончанием варки в соус добавляют дольки помидоров (без кожицы) и нарезанную зелень эстрагона. После этого соус доводят до кипения, вливают подготовленное вино, слегка охлаждают и заправляют маргарином. Для удаления кожицы, помидоры погружают в кипяток на 5—7 сек, после чего снимают кожицу и нарезают. Соус можно готовить без эстрагона и вина.

Подают соус к блюдам из жареного, рубленого мяса.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — пассерованный лук, обжаренные грибы и помидоры равномерно распределены в однородной массе соуса.

Вкус и запах — вкус насыщенный, ярко выражен вкус грибов и свежих помидоров. Запах ароматный.

Цвет — коричневый.

Консистенция — однородная, с равномерно распределенными по всей массе наполнителями.

РЕЦЕПТУРА № 832.

СОУС КРАСНЫЙ С КОРЕНЬЯМИ (для тушеного мяса)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус красный основной № 824 или № 825	—	800	—	800	—	800
Морковь	125	100	188	150	250	200
Лук репчатый	89	75	119	100	119	100
Лук-порей	66	50	—	—	—	—
Репа	53	40	67	50	93	70
или брюква	51	40	64	50	90	70
Петрушка (корень)	40	30	27	20	13	10
или сельдерей (корень)	44	30	29	20	15	10
Жир животный топленый пищевой или кулинарный жир	45	45	45	45	45	45
Горошек зеленый консервированный	46	30	46	30	31	20
Фасоль стручковая консервированная	50	30	33	20	—	—
Вино *	100	100	50	50	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

* Используется вино типа мадеры, муската, малаги, портвейна.

Технологические требования к основному сырью

Морковь — корнеплоды сухие, без повреждений, без примеси земли, не увядшие.

Жир животный топленый — вкус и аромат характерные для данного вида жира, цвет от белого до бледно-желтого.

Лук репчатый — луковицы без механических повреждений, без примеси земли, чешуя сухая.

Вино — соответствует требованиям к качеству данного вида вина.

Технология приготовления

Овощи и лук нарезают дольками или брусочками, пассеруют, соединяют с соусом красным основным, добавляют душистый перец горошком и варят 10—15 мин. В конце варки кладут зеленый горошек, нарезанные стручки фасоли, соус доводят до кипения и добавляют подготовленное вино. Соус можно готовить и без вина.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи пассерованные, равномерно распределены в однородной массе соуса.

Вкус и запах — вкус насыщенный мясной, с ярко выраженным ароматом кореньев петрушки, сельдерея.

Цвет — коричневый.

Консистенция — однородная, без комков, с равномерно распределенным по всей массе наполнителями.

РЕЦЕПТУРА № 833.

СОУС КРАСНЫЙ С КОРЕНЬЯМИ (ДЛЯ ТЕФТЕЛЕЙ)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус красный основной № 824 или № 825	—	800	—	850	—	900
Морковь	100	80	125	100	188	150
Лук репчатый	119	100	119	100	95	80
или лук-порей	132	100	132	100	—	—
Петрушка (корень)	27	20	13	10	—	—
или сельдерей (корень)	29	20	15	10	—	—
Перец сладкий свежий	67	50	53	40	40	30
Жир животный топленый пищевой или кулинарный жир	40	40	36	36	30	30
Вино *	100	100	50	50	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

* Используются вина типа мадеры, муската, малаги, портвейна.

Технологические требования к основному сырью

Морковь — корнеплоды сухие, без примеси земли, не увядшие, не поврежденные.

Петрушка — корень свежий, не увядший, без червоточины.

Жир животный топленый — запах и вкус характерный для данного вида жира, цвет от белого до бледно-желтого.

Технология приготовления

Овощи или лук нарезают тонкой соломкой, пассеруют. Затем соединяют с готовым соусом красным основным, добавляют душистый перец горошком и варят 10—15 мин, в конце варки добавляют подготовленное вино. Соус можно готовить и без вина.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — пассерованные овощи, нарезанные соломкой, равномерно распределены в однородной массе соуса.

Вкус и запах — бульона с ароматом вина, кореньев и специй.

Цвет — коричневый.

Консистенция — эластичная, однородная, без комков и крупинок, коренья мягкие, равномерно распределены по всей массе.

РЕЦЕПТУРА № 834.

СОУС КРАСНЫЙ С ЛУКОМ И ГРИБАМИ (для запекания рыбы, мяса и овощей)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг,					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус красный основной № 824 или № 825	—	800	—	850	—	900
Лук репчатый	357	300	298	250	238	200
Грибы белые сушеные	50	50	40	40	30	30
Маргарин столовый или кулинарный жир	60	60	45	45	40	40
Вино (белое сухое)	100	100	50	50	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Вино белое сухое — соответствует требованиям к качеству белого сухого вина.

Маргарин — с выраженным вкусом и ароматом, однородной консистенции, светло-желтый или желтый.

Грибы белые сушеные — обладают специфическим вкусом и ароматом, без примесей.

Технология приготовления

Мелко нарезанный лук слегка пассеруют, добавляют нарезанные соломкой вареные грибы, продолжают пассерование 3—5 м, соединяют с соусом красным основным, добавляют перец черный горошком, и варят 10—15 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, подготовленное вино. Соус можно готовить и без вина.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — пассерованный, мелко нарезанный лук, обжаренные грибы, равномерно распределены в однородной массе соуса.

Вкус и запах — вкус насыщенный, с ароматом лука пассерованного и грибов.

Цвет — коричневый.

Консистенция — однородная, с равномерно распределенными по всей массе наполнителями.

РЕЦЕПТУРА № 835.

СОУС КРАСНЫЙ С ЭСТРАГОНОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус красный основной № 824 или № 825	—	800	—	900	—	—
Эстрагон	144	40	86	30	—	—
Бульон концентрированный (фюме № 823)	—	100	—	50	—	—
Вино (белое сухое)	100	100	75	75	—	—
Маргарин столовый	70	70	50	50	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

Технологические требования к основному сырью

Маргарин — с выраженным вкусом и ароматом, однородной пластичной консистенции, светло-желтый или желтый.

Эстрагон — свежие или сушеные листья с соцветиями и стебли, душистые, не сладкие, аромат анисовый.

Вино — соответствует требованиям качества.

Технология приготовления

Стебли эстрагона, нарезанные кусками, кладут в соус красный основной, добавляют фюме и варят 25—30 мин. Листики эстрагона заливают подготовленным вином, доводят до кипения и вводят в процеженный соус красный. После этого соус охлаждают и заправляют маргарином.

Подают соус к блюдам из жареного мяса и птицы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — соус аккуратно налит в соусник, заправлен маргарином.

Вкус и запах — вкус насыщенный мясной, с ароматом и вкусом эстрагона.

Цвет — коричневый.

Консистенция — однородная, без комков, с равномерно распределенными по всей массе наполнителями.

РЕЦЕПТУРА № 836.

СОУС ПЕРЕЧНЫЙ С УКСУСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус красный основной № 824 или № 825	—	850	—	900	—	1000
Петрушка (корень)	53	40	40	30	27	20
или сельдерей (корень)	59	40	44	30	29	20
Лук репчатый	24	20	18	15	12	10
Петрушка (зелень)	14	10	14	10	14	10
или сельдерей (зелень)	12	10	12	10	12	10
Уксус 9%-ный	75	75	75	75	75	75
Гвоздика	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Перец душистый	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Перец красный молотый	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Мускатный орех	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Тмин	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Бульон фюме № 823	—	100	—	50	—	—
Маргарин столовый	70	70	50	50	30	30
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Маргарин — с выраженным вкусом и ароматом, однородной пластичной консистенции, светло-желтый или желтый.

Перец красный молотый — порошок красного цвета, вкус жгучий, запах слабый пряный, свойственный красному перцу.

Мускатный орех — вкус смолистый, слабожгучий, запах пряный, свойственный мускатному ореху.

Лук репчатый — луковицы без механических повреждений, целые, вкус и запах свойственные репчатому луку.

Технология приготовления

Петрушку, сельдерей и лук мелко режут, кладут в сотейник, добавляют пряности, зелень петрушки или сельдерея, заливают бульоном и тушат под крышкой 15—20 мин, тушеные овощи с пряностями соединяют с соусом основным и варят 10—15 мин. В конце варки добавляют бульон концентрированный (фюме) и уксус, процеживают, доводят до кипения и заправляют красным молотым перцем и маргарином. Соус можно готовить без фюме. Подают соус к шашлыкам и другим блюдам из жареного мяса птицы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — соус аккуратно налит в соусник, заправлен маргарином.

Вкус и запах — вкус острый из-за наличия кореньев, концентрированного бульона (фюме), специй. Аромат мясного бульона, специй и уксуса.

Цвет — от светло-коричневого до коричневого с оранжевым оттенком.

Консистенция — однородная, полужидкая, эластичная.

РЕЦЕПТУРА № 837.

СОУС КРАСНЫЙ ПЕРЕЧНЫЙ С ВИНОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус красный основной № 824 или № 825	—	800	—	900	—	—
Петрушка (корень)	107	80	80	60	—	—
или сельдерей (корень)	118	80	88	60	—	—
Лук репчатый	95	80	71	60	—	—
Бульон фюме № 823	—	100	2—	50	—	—
Перец черный горошек	2	2	2	2	—	—
Перец красный молотый	0,5	0,5	0,5	0,5	—	—
Вино (красное сухое)	100	100	75	75	—	—
Маргарин столовый	70	70	50	50	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

Технологические требования к основному сырью

Маргарин — с выраженным вкусом и ароматом, однородной пластичной консистенции, светло-желтый или желтый.

Петрушка — корень свежий, не увядший, без червоточины.

Перец черный горошек — плоды шаровидной формы, черного цвета, вкус острожгучий, запах перечный, свойственный черному перцу.

Вино — соответствует требованиям к качеству красного вина.

Технология приготовления

Мелко нарезанные петрушку, сельдерей, лук кладут в сотейник, заливают бульоном и варят в закрытой посуде 15—20 мин. Затем соединяют с соусом красным основным, добавляют бульон концентрированный (фюме), крупно дробленный перец черный горошком, соль и варят 10—15 мин. Соус процеживают, протирая при этом в него овощи, доводя до кипения и добавляют подготовленное вино. В готовый соус кладут красный молотый перец и заправляют маргарином. Соус можно готовить без фюме. Подают его к тем же блюдам, что и соус перечный с уксусом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — соус аккуратно налит в соусник, заправлен маргарином.

Вкус и запах — вкус острый из-за наличия кореньев, концентрированного бульона (фюме), специй. Аромат мясного бульона и специй.

Цвет — светло-коричневый или коричневый с оранжевым оттенком.

Консистенция — однородная, без комков заварившейся муки.

РЕЦЕПТУРА № 838.

СОУС КРАСНЫЙ СМОРОДИНОВЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус красный основной № 824 или № 825	—	750	—	850	—	900
Кости свиных копченостей	200	200	200	200	100	100
Петрушка (зелень)	14	10	14	10	14	10
Эстрагон	29	10	29	10	29	10
Варенье или джем черносмородиновые	150	150	100	100	70	70
Вино (красное сухое)	100	100	75	75	—	—
Маргарин столовый	70	70	50	50	30	30
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Маргарин — с выраженным вкусом и ароматом, однородной пластичной консистенции, светло-желтый или желтый.

Петрушка — зелень свежая, не увядшая, без примеси, сорных трав.

Варенье (джем) черносмородиновые — вкус и запах ярко выражены черной смородины, густой, желеобразной консистенции.

Технология приготовления

Кости свиных копченостей рубят, слегка обжаривают, добавляют бульон и тушат в закрытой посуде 25—30 мин. После этого процеженный бульон соединяют с соусом красным основным, добавляют черносмородиновое варенье или джем, душистый перец горошком, зелень петрушки, эстрагон и варят еще 10—15 мин. Затем соус процеживают, протирая при этом ягоды, доводят до кипения, добавляют подготовленное вино и заправляют маргарином. Соус можно готовить и без вина. Подают соус к блюдам из жареного мяса, дичи и котлетной массы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — соус аккуратно налит в соусник, заправлен маргарином.

Вкус и запах — вкус насыщенный из-за наличия копченостей, с привкусом кисло-сладким. Аромат острый.

Цвет — светло-коричневый или коричневый с оранжевым оттенком.

Консистенция — однородная, полужидкая, вязкая.

РЕЦЕПТУРА № 839.

СОУС КРАСНЫЙ С МАНДАРИНАМИ ИЛИ АПЕЛЬСИНАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус красный основной № 824 или № 825	—	800	—	850	—	—
Мандарины	270	200	203	150	—	—
или апельсины	299	200	224	150	—	—
Вино (красное сухое)	100	100	75	75	—	—
Маргарин столовый	70	70	50	50	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

Технологические требования к основному сырью

Маргарин — с выраженным вкусом и ароматом, однородной пластичной консистенции, светло-желтый или желтый.

Мандарины (апельсины) — плоды зрелые, без механических повреждений и признаков гнили.

Вино — соответствующее требованиям качества данного вида.

Технология приготовления

Мандарины или апельсины очищают и нарезают ломтиками. Цедру режут тонкой соломкой, ошпаривают кипятком для удаления горечи, потом кладут в красное вино, кипятят 3—5 мин, затем добавляют и заправляют маргарином. Мандарины или апельсины кладут в соус при отпуске.

Подают соус к жареным блюдам из птицы или дичи.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — соус аккуратно налит в соусник, заправлен маргарином. Апельсины равномерно распределены по поверхности.

Вкус и запах — вкус насыщенный, с кисло-сладким привкусом цитрусовых и вина. Запах свойственный данному соусу с ароматом цитрусовых и вина.

Цвет — коричневый с равномерно распределенными желтыми кубиками цитрусовых.

Консистенция — однородная, без комков. В горячем состоянии имеет консистенцию жидкой сметаны.

РЕЦЕПТУРА № 840.

СОУС КРАСНЫЙ С ВЕТЧИНОЙ, КАПЕРСАМИ И ГРИБАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус красный основной № 824 или № 825	—	750	—	800	—	—
Лук репчатый	119	100	119	100	—	—
Окорок копчено-вареный (со шкурой)	132	100	66	50	—	—
Грибы белые свежие или шампиньоны свежие	99	75	66	50	—	—
или грибы белые сушеные	20	20	14	14	—	—
Огурцы маринованные (корнишоны)	91	50	91	50	—	—
Каперсы консервированные	60	30	60	30	—	—
Уксус 9%-ный	75	75	50	50	—	—
Жир животный топленый пищевой или кулинарный жир	40	40	30	30	—	—
Маргарин столовый	30	30	20	20	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

Технологические требования к основному сырью

Маргарин — с выраженным вкусом и ароматом, однородной пластичной консистенции, светло-желтый или желтый.

Лук — луковицы без механических повреждений, примесей земли, чешуя сухая, не проросшая.

Шампиньоны свежие — шляпки свежие, без повреждений, беловатого или розоватого цвета, корешок белый, плотный, соединенный со шляпкой.

Жир животный — запах и вкус характерный для данного вида жира, цвет — от белого до бледно-желтого.

Технология приготовления

Мелко нарезанный лук слегка пассеруют, добавляют ветчину, нарезанную мелкими кубиками и жарят 3—5 мин, затем кладут нарезанные грибы свежие, предварительно припущенные до по-

луготовности, или грибы сушеные вареные, добавляют нарезанные мелкими кубиками корнишоны, каперсы, уксус, перец черный горошком, и тушат 15—20 мин. После этого соединяют с соусом красным основным, варят 10—15 мин и заправляют маргарином. Подают соус к блюдам из жареного мяса и кролика.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — соус аккуратно налит в соусник. Поверхность заправлена маргарином.

Вкус и запах — вкус насыщенный мясной, с кисло-сладким привкусом, ароматом пассерованных овощей, специй.

Цвет — коричнево-красный.

Консистенция — жидкая часть соусов однородная, без комков. Маргарин не отслаивается. Гарниры, вводимые в соус, мягкие, полностью доведенные до готовности.

РЕЦЕПТУРА № 841.

СОУС КРАСНЫЙ КИСЛО-СЛАДКИЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус красный основной № 824 или № 825	—	750	—	850	—	900
Чернослив	107	120*	80	90*	62	70*
Изюм	51	50	41	40	31	30
Орехи грецкие	111	50	—	—	—	—
Вино (красное сухое)	50	50	—	—	—	—
Уксус 9%-ный	—	—	30	30	30	30
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

* Масса вареного чернослива без косточки.

Технологические требования к основному сырью

Чернослив — плоды калиброванные, с ярко выраженным ароматом копченого чернослива.

Орехи — скорлупа сухая, без остатков кожуры, вкус — свойственный данному продукту.

Технология приготовления

Сухофрукты перебирают и моют. Чернослив варят в небольшом количестве воды и освобождают от косточки.

Орехи очищают от скорлупы и оболочки, нарезают на кусочки. Подготовленные сухофрукты и орехи кладут в отвар от чернослива, добавляют перец душистый горошком и тушат под крышкой 7—10 мин, соединяют с соусом красным основным, доводят до кипения, вводят подготовленное вино или уксус.

Подают соус к блюдам из отварного, тушеного мяса и птицы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — соус аккуратно налит в соусник, заправлен вином.

Вкус и запах — вкус насыщенный, с ярко выраженным ароматом чернослива, острый.

Цвет — коричневый.

Консистенция — однородная, с равномерно распределенными наполнителями по всей массе.

РЕЦЕПТУРА № 842.

БУЛЬОН

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кости пищевые *	1000	1000	750	750	500	500
Вода	1400	1400	1400	1400	1400	1400
Лук репчатый	14	12	14	12	14	12
Морковь	15	12	15	12	15	12
Петрушка (корень)	16	12	16	12	16	12
или сельдерей (корень)	18	12	18	12	18	12
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

* Используются только кости говяжьи, телячьи и птицы.

Технологические требования к основному сырью

Лук репчатый — луковицы без механических повреждений, чешуя сухая.

Морковь — корнеплоды сухие, без механических повреждений, без примесей земли.

Технология приготовления

Кости промытые и порубленные на куски 5—7 см (у позвоночных костей удаляют костный мозг), заливают холодной водой доводят до кипения, удаляют пену и варят при слабом кипении в течении 3—4 ч, периодически удаляют жир. За 40—60 мин до окончания варки в бульон кладут овощи. Готовый бульон процеживают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — бульон прозрачный, без хлопьев свернувшегося белка.

Вкус и запах — вкус насыщенный мясной, с привкусом и ароматом кореньев.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 843.

СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Бульон № 842	—	1100	—	1100	—	1100
Маргарин столовый	50	50	50	50	50	50
Мука пшеничная	50	50	50	50	50	50
Лук репчатый	48	40	36	30	24	20
Петрушка (корень)	40	30	27	20	13	10
или сельдерей (корень)	44	30	29	20	15	10
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Лук репчатый — луковицы без механических повреждений, чешуя сухая.

Маргарин — с выраженным вкусом и ароматом, однородной пластичной консистенции.

Петрушка — корень свежий, не увядший, без червоточин.

Технология приготовления

В растопленный жир всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60—70 °С, вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон. После этого в соус кладут порезанные петрушку, сельдерей, лук и варят 25—30 мин.

В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления производных соусов. Если соус используют как самостоятельный, его заправляют кислотой лимонной (1 г) и жиром (75, 50, 30 г соответственно по I, II, III колонкам). Соус белый основной подают к блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная гладкая масса, без пленки на поверхности и без комочков внутри.

Вкус и запах — вкус насыщенный с ароматом пассерованных белых кореньев и лука. Запах ароматный.

Цвет — белый до светло-кремового.

Консистенция — однородная, без комков заварившейся муки, полужидкая, вязкая.

РЕЦЕПТУРА № 844.

СОУС ПАРОВОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус белый основной № 843	—	900	—	950	—	1000
Вино (белое сухое)	100	100	50	50	—	—
Кислота лимонная	1	1	1	1	1,5	1,5
Маргарин столовый или масло сливочное	70	70	50	50	30	30
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Маргарин — с выраженным вкусом и ароматом, однородной пластичной консистенции.

Вино — соответствует требованиям качества к сухому белому вину.

Технология приготовления

В соус белый основной добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения и вливают подготовленное вино. Соус заправляют маргарином или сливочным маслом. В готовый соус можно добавить припущенные шампиньоны в количестве 50 г на 1 кг соуса. Подают соус к отварным блюдам из мяса и птицы, котлетам из телятины, птицы и дичи.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная гладкая масса, без пленки на поверхности и без комочков внутри.

Вкус и запах — вкус насыщенный с ароматом пассерованных кореньев и лука, с приятным кисловатым привкусом. Аромат нежный.

Цвет — белый, слегка кремовый.

Консистенция — эластичная, как у сливок, без комков и крупинок.

РЕЦЕПТУРА № 845.

СОУС БЕЛЫЙ С ЯЙЦОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус белый основной № 843	—	800	—	900	—	1000
Яйца желтки	4 шт.	64	3 шт.	48	2 шт.	32
Маргарин столовый или масло сливочное	100	100	75	75	50	50
Кислота лимонная	1	1	1	1	1	1
Мускатный орех	1	1	1	1	1	1
Сливки или бульон	100	100	75	75	50	50
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Маргарин — с выраженным вкусом и ароматом, однородной пластичной консистенцией.

Кислота лимонная — сухая, без посторонних примесей, кислая на вкус.

Яйца — скорлупа целая, чистая, сухая, без затхлого запаха.

Технология приготовления

Сырые яичные желтки соединяют с кусочками маргарина или масла сливочного, добавляют сливки или бульон и проваривают на водяной бане при температуре 75—80°С, непрерывно помешивая. Как только смесь загустеет, в нее при непрерывном помешивании добавляют горячий соус белый основной, с такой же температурой, тертый мускатный орех, кислоту лимонную, соль. Подают соус к отварным и припущенны блюдам из телятины, птицы и дичи.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная гладкая масса, без пленки на поверхности и без комочков внутри.

Вкус и запах — вкус насыщенный с привкусом кислоты и мускатного ореха. Аромат нежный.

Цвет — кремовый.

Консистенция — эластичная, полужидкая, вязкая.

РЕЦЕПТУРА № 846.

СОУС БЕЛЫЙ С ОВОЩАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус белый основной № 843	—	850	—	900	—	950
Морковь	50	40	75	60	100	80
Петрушка (корень)	53	40	40	30	13	10
или сельдерей (корень)	59	40	44	30	29	20
Репа	27	20	40	30	67	50
или брюква	26	20	38	30	64	50
Лук репчатый	—	—	36	30	24	20
Лук-порей	53	40	—	—	—	—
Фасоль овощная (лопатка) свежая	56	50	33	30	22	20
Маргарин столовый	25	25	25	25	25	25
Кислота лимонная	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Маргарин столовый	50	50	30	30	20	20
или масло сливочное	50	50	30	30	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Морковь — корнеплоды сухие, без механических повреждений, без примеси земли.

Лук репчатый — луковицы без механических повреждений, чешуя сухая.

Маргарин — с выраженным вкусом и ароматом, однородной консистенции.

Петрушка — корень свежий, не увядший, без червоточины.

Технология приготовления

Корнеплоды и лук нарезают кубиками, пассеруют в течение 3—5 мин, подливают немного бульона и припускают до готовности в посуде закрытой крышкой. Отдельно варят зеленые лопатки фасоли и репу или брюкву. Репу и брюкву перед варкой следует обдать кипятком для удаления запаха, а воду слить. Готовые овощи заливают соусом белым основным, дают прокипеть, добавляют кислоту лимонную, соль и заправляют маргарином или сливочным маслом. Подают соус к блюдам из отварной баранины, телятины, кролика, птицы, а также к паровым котлетам из мяса.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная гладкая масса, без пленки на поверхности и без комков внутри.

Вкус и запах — вкус насыщенный, с ароматом пассерованных кореньев и лука, с приятным кисловатым привкусом.

Цвет — кремовый.

Консистенция — эластичная, вязкая, полужидкая.

РЕЦЕПТУРА № 847.

СОУС БЕЛЫЙ С КАПЕРСАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус белый основной № 843	—	750	—	800	—	900
Каперсы консервированные	400	200	350	175	200	100
Кислота лимонная	1	1	1	1	1	1
Маргарин столовый	50	50	30	30	20	20
или масло сливочное	50	50	30	30	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Маргарин — с выраженным вкусом и ароматом, однородной пластичной консистенции.

Кислота лимонная — сухая, без посторонних примесей, кислая на вкус.

Технология приготовления

Готовый соус белый основной заправляют солью, кислотой лимонной, красным перцем, добавляют прогретые каперсы без рассола и заправляют жиром.

Подают соус к блюдам из отварной свинины, баранины, блюдам из кролика.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная гладкая масса, без пленки на поверхности, с каперсами внутри.

Вкус и запах — вкус насыщенный, с ароматом пассерованных кореньев и лука, с приятным кисловатым привкусом каперсов и кислоты. Аромат нежный, без запаха лаврового листа.

Цвет — кремовый.

Консистенция — эластичная, вязкая, полужидкая.

РЕЦЕПТУРА № 848.

СОУС ТОМАТНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Бульон № 842	—	500	—	700	—	900
Маргарин столовый	25	25	35	35	45	45
Мука пшеничная	25	25	35	35	45	45
Морковь	50	40	63	50	75	60
Лук репчатый	48	40	36	30	24	20
Петрушка (корень)	40	30	27	20	—	—
Томатное пюре	500	500	350	350	250	250
Маргарин столовый	25	25	20	20	15	15
Сахар	10	10	10	10	10	10
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Маргарин — с выраженным вкусом и ароматом, однородной пластичной консистенции.

Лук репчатый — луковицы без механических повреждений, чешуя сухая.

Морковь — корнеплоды сухие, без механических повреждений, без примесей земли.

Петрушка — корень свежий, не увядший, без червоточин.

Технология приготовления

Мелко нарезанные коренья, лук пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15—20 мин, соединяют с белым соусом (рец. № 843) и варят 25—30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком.

Готовый соус процеживают, протирают, при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производственных соусов. При использовании его как самостоятельного, соус заправляют кислотой лимонной (0,5 г) и жиром (70, 50, 30 г соответственно по I, II, III колонкам). По I и II колонкам можно добавить вино белое сухое 100 и 75 г соответственно. Подают соус к блюдам из жареного мяса, субпродуктов (мозгов) и овощей.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная гладкая масса, без пленки на поверхности.

Вкус и запах — вкус насыщенный, с ароматом пассерованных кореньев, лука, с приятным кисловатым привкусом. Аромат нежный, без запаха лаврового листа.

Цвет — ярко-оранжевый.

Консистенция — эластичная, однородная, без комков заварившейся муки и непротертых овощей.

РЕЦЕПТУРА № 849.

СОУС ТОМАТНЫЙ С ГРИБАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус томатный № 848	—	700	—	800	—	900
Лук репчатый	238	200	179	150	119	100
Грибы белые свежие						
или шампиньоны свежие	197	150	158	120	118	90
или грибы белые сушенные	41	41	32	32	24	24
Маргарин столовый	20	20	15	15	10	10
Вино (белое сухое)	100	100	50	50	—	—
Чеснок	4	3	4	3	4	3
Маргарин столовый						
или масло сливочное	40	40	30	30	20	20
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Лук репчатый — луковицы без механических повреждений, чешуя сухая.

Шампиньоны свежие — шляпки свежие, без повреждений, беловатого или розоватого цвета, корешок белый, плотный, соединенный со шляпкой.

Маргарин — с выраженным вкусом и ароматом, однородной и пластичной консистенции.

Вино — соответствует требованиям к качеству данного вида вина.

Технология приготовления

Мелко нарезанный лук слегка пассеруют, добавляют припущенные до полуготовности и нарезанные ломтиками свежие или сушенные варенные грибы и продолжают жарить 3—5 мин. Затем соединяют с томатным соусом и варят 10—15 мин. В конце варки кладут измельченный чеснок, вливают подготовленное вино и заправляют маргарином или сливочным маслом.

Соус можно готовить и без вина. Подают соус к блюдам из отварного жареного мяса и птицы, изделиям из котлетной массы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная гладкая масса без пленки на поверхности, с грибами внутри.

Вкус и запах — вкус насыщенный, с ароматом пассерованных кореньев и лука, грибов с приятным кисловатым привкусом. Аромат нежный, без запаха лаврового листа.

Цвет — оранжево-коричневый.

Консистенция — эластичная, вязкая. Гарниры равномерно распределены по всей массе.

РЕЦЕПТУРА № 850.

СОУС ТОМАТНЫЙ С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II			
	брутто	нетто	брутто	нетто		нетто
Соус томатный № 848	—	700	—	800	—	900
Лук репчатый	298	250	179	150	119	100
Грибы свежие белые						
или шампиньоны свежие	197	150	158	120	118	90
или грибы белые сушенные	41	41	32	32	24	24
Перец сладкий	100	75	87	65	67	50
Морковь	13	10	25	20	38	30
Петрушка (корень)	27	20	20	15	13	10
или сельдерей (корень)	29	20	22	15	15	10
Маргарин столовый	35	35	30	30	25	25
Эстрагон	14	5	14	5	14	5
Шпинат	14	10	14	10	7	5
Чеснок	4	3	4	3	4	3
Маргарин столовый	30	30	20	20	20	20
или масло сливочное	30	30	—	—	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Лук репчатый — луковицы без механических повреждений, чешуя сухая.

Морковь — корнеплоды сухие, без механических повреждений, без примесей земли.

Петрушка — корень свежий, не увядший, без червоточины.

Эстрагон — свежие или сушенные листья, душистые, несладкие, аромат анисовый.

Шампиньоны свежие — шляпки свежие, без повреждений, беловатого или розоватого цвета, корешок белый, плотный, соединенный со шляпкой.

Технология приготовления

Лук, морковь, петрушку, перец сладкий стручковый режут кубиками или соломкой, пассеруют, добавляют предварительно припущенные до полуготовности свежие или сушеные сваренные грибы нарезанные ломтиками и поджаривают 3—5 мин, затем соединяют с соусом томатным и варят 10—15 мин. В конце варки зелень эстрагона, шпината, измельченный чеснок заправляют маргарином или сливочным маслом. Подают соус к блюдам из жареной птицы, свинины, телятины.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса с грибами и овощами, без пленки на поверхности.

Вкус и запах — вкус насыщенный с ароматом пассерованных овощей и грибов, с приятным кисловатым привкусом. Аромат нежный, без запахов лаврового листа.

Консистенция — эластичная, вязкая. Гарниры равномерно распределены по всей массе.

РЕЦЕПТУРА № 851.

БУЛЬОН РЫБНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Пищевые рыбные отходы (головы, кости, плавники)	1000	1000	750	750	500	500
Вода	1250	1250	1250	1250	1250	1250
Петрушка (корень)	16	12	16	12	16	12
или сельдерей (корень)	18	12	18	12	18	12
Лук репчатый	14	12	14	12	14	12
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Петрушка — корень, не увядший, свежий, без червоточины.

Лук репчатый — луковицы сухие, чистые, без механических повреждений.

Технология приготовления

Обработанные головы, кости, плавники рыб заливают холодной водой и быстро доводят до кипения, снимают пену и жир, добавляют овощи, уменьшают нагрев и варят 50—60 мин при медленном кипении. Готовый бульон процеживают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — бульон прозрачный, ароматный, заправлен зеленью.

Вкус и запах — вкус насыщенный, с ароматом рыбы и кореньев.

Цвет — прозрачный, слегка кремовый.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 852.

СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Бульон рыбный № 851	—	1100	—	1100	—	1100
Маргарин столовый	50	50	50	50	50	50
Мука пшеничная	50	50	50	50	50	50
Лук репчатый	48	40	36	30	24	20
Петрушка (корень)	40	30	27	20	13	10
или сельдерей (корень)	44	30	29	20	15	10
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Маргарин — с выраженным вкусом, и ароматом, однородной, пластичной консистенции.

Петрушка — корень свежий, не увядший, без червоточины.

Лук репчатый — луковицы без механических повреждений, чешуя сухая.

Технология приготовления

В растопленный жир всыпают просеянную муку и пассеруют. при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно спассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассированную муку, охлажденную до 60—70°С, вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон. После этого кладут нарезанные петрушку, сельдерей, лук и варят 25—30 мин. В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления производных соусов.

Если соус используют как самостоятельный, его заправляют кислотой лимонной (1 г) и жиром (70, 60, 30 г соответственно по I, II, III колонкам). Соус белый основной подают к блюдам из отварной и припущенной рыбы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная гладкая масса без пленки на поверхности.

Вкус и запах — сильно выраженный вкус и запах белых кореньев, рыбы, специй, бульон хорошо концентрированный.

Цвет — слегка кремовый.

Консистенция — вязкая, эластичная.

РЕЦЕПТУРА № 853.

СОУС ПАРОВОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус белый основной № 852	—	900	—	950	—	1000
Вино (белое сухое)	100	100	50	50	—	—
Кислота лимонная	1	1	1	1	1,5	1,5
Маргарин столовый или масло сливочное	70	70	50	50	30	30
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Вино — соответствует требованиям к качеству данного вида вина.

Маргарин — с выраженным вкусом и ароматом, однородной, пластичной консистенции.

Кислота лимонная — сухая, без посторонних примесей, кислая на вкус.

Технология приготовления

В соус белый основной добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения и вливают подготовленное вино. Соус заправляют маргарином или сливочным маслом. В готовый соус можно добавить припущенные шампиньоны в количестве 50 г на 1 кг соуса.

Подают соус к блюдам из отварной и припущенной рыбы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная гладкая масса без комков и пленки на поверхности.

Вкус и запах — вкус насыщенный, с ароматом пассерованных кореньев и рыбы, с приятным кисловатым привкусом. Аромат нежный.

Цвет — белый.

Консистенция — эластичная, однородная, без комков и крупинок.

РЕЦЕПТУРА № 854.

СОУС БЕЛЫЙ (ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ РЫБЫ)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Бульон рыбный № 851	—	1100	—	—	—	—
Маргарин столовый	50	50	—	—	—	—
Мука пшеничная	50	50	—	—	—	—
Выход	—	1000	—	—	—	—

Технологические требования к основному сырью

Маргарин — с выраженным вкусом и ароматом, однородной, пластичной консистенции.

Мука пшеничная — не проросшая, рассыпчатая, не сырая.

Технология приготовления

Муку, слегка пассерованную на жире, разводят бульоном, проваривают при слабом кипении 15—20 мин, солят и процеживают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная гладка масса без комков и пленки на поверхности.

Вкус и запах — вкус насыщенный рыбный, с ароматом пассерованных кореньев и лука, с приятным кисловатым привкусом. Аромат нежный.

Цвет — белый.

Консистенция — эластичная, однородная, без комков и крупинок.

РЕЦЕПТУРА № 855.

СОУС — БЕЛОЕ ВИНО

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус белый основной № 852	—	800	—	900	—	—
Вино (белое сухое)	100	100	75	75	—	—
Яйца — желтки	4 шт.	64	3 шт.	48	—	—
Маргарин столовый или масло сливочное	100	100	75	75	—	—
Кислота лимонная	1	1	1	1	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

Технологические требования к основному сырью

Яйца — скорлупа целая, сухая, без механических повреждений.

Маргарин — с выраженным вкусом и ароматом, однородной, пластичной консистенции.

Вино — соответствует требованиям к качеству данного вида вина.

Технология приготовления

В готовый соус белый основной добавляют подготовленное вино, охлаждают до 75—80°С. Затем, при непрерывном помешивании вводят яичные желтки, проваренные с кусочками сливочного масла (рец. № 845), заправляют кислотой лимонной и солят.

Подают соус к блюдам из отварной и припущенной рыбы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная гладкая масса без комков и пленки на поверхности.

Вкус и запах — сильно выраженный вкус и аромат пассерованных кореньев, специй, вина.

Цвет — белый.

Консистенция — вязкая, эластичная.

РЕЦЕПТУРА № 856.

СОУС БЕЛЫЙ С РАССОЛОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус белый основной № 852	—	900	—	950	—	1000
Вино (белое сухое)	50	50	—	—	—	—
Огуречный рассол	100	100	150	150	150	150
Кислота лимонная	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Маргарин столовый или масло сливочное	100	100	75	75	50	50
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Маргарин — с выраженным вкусом и ароматом однородной, пластичной консистенции.

Вино — соответствует требованиям качества данного вида вина.

Технология приготовления

В соус белый основной добавляют прокипяченный и процеженный огуречный рассол и варят 5—10 мин. В готовый соус кладут соль, кислоту лимонную, добавляют подготовленное вино и заправляют жиром. Подают соус к блюдам из отварной и припущенной рыбы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная, гладкая масса, без пленки на поверхности.

Вкус и запах — вкус насыщенный, с привкусом рассола, кисло-соленый. Аромат нежный.

Цвет — белый.

Консистенция — эластичная, однородная, без комков и крупинок.

РЕЦЕПТУРА № 857.

СОУС ТОМАТНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Бульон рыбный № 851	—	500	—	700	—	900
Маргарин столовый	25	25	35	35	45	45
Мука пшеничная	25	25	35	35	45	45
Морковь	50	40	63	50	75	60
Лук репчатый	48	40	36	30	34	20
Петрушка (корень)	40	30	27	20	13	10
Томатное пюре	500	500	350	350	250	250
Маргарин столовый	25	25	20	20	15	15
Сахар	10	10	10	10	10	10
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Маргарин — с выраженным вкусом и ароматом, однородной консистенции.

Лук репчатый — луковицы целые, сухие, без механических повреждений.

Сахар — кристаллы сухие, чистые, белого цвета.

Технология приготовления

Мелко нарезанные коренья, лук пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15—20 мин, соединяют с белым соусом (рец. 825) и варят 25—30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производного соуса. При использовании его как самостоятельного соуса, его заправляют кислотой лимонной (0,5 г) и жиром (70, 50, 30 г соответственно по I, II, III колонкам). По I и II колонкам можно добавить вино сухое белое 100 и 75 г соответственно. Подают соус к блюдам из отварной, припущенной, жаренной рыбы и рыбной котлетной массы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная гладка масса без пленки на поверхности.

Вкус и запах — вкус томатный, с ароматом овощей.

Цвет — красный.

Консистенция — вязкая, эластичная.

РЕЦЕПТУРА № 858.

СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус томатный № 857	—	700	—	800	—	900
Морковь	175	140	188	150	225	180
Лук репчатый	167	140	143	120	119	100
Петрушка (корень)	80	60	53	40	27	20
Маргарин столовый	60	50	40	40	30	30
Вино (белое сухое)	100	100	50	50	—	—
Кислота лимонная	0,5	0,5	0,5	0,5	1	1
Маргарин столовый или масло сливочное	40	40	30	30	20	20
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Морковь — корнеплоды сухие, без механических повреждений, без примесей земли.

Лук репчатый — луковицы без механических повреждений, чешуя сухая.

Маргарин — с выраженным вкусом и ароматом, однородной, пластичной консистенции.

Технология приготовления

Морковь, петрушку и лук репчатый режут мелкими кубиками и пассеруют. Затем соединяют с соусом томатным, добавляют перец черный горошком. Варят 10—15 мин, в конце приготовления добавляют лавровый лист, вливают подготовленное вино, добавляют кислоту лимонную и заправляют маргарином или маслом сливочным. Соус можно готовить и без вина. Подают соус к блюдам из отварной, припущенной, жареной рыбы и рыбной котлетной массы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса с овощами, без пленки на поверхности.

Вкус и запах — вкус насыщенный, с ароматом овощей и специй.

Цвет — кремовый.

Консистенция — вязкая, эластичная.

РЕЦЕПТУРА № 859.

СОУС МОЛОЧНЫЙ (для подачи к блюду)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	1000	1000	750	750	500	500
Масло сливочное	50	50	50	50	55	55
Мука пшеничная	50	50	50	50	55	55
Бульон или вода	—	—	250	250	500	500
Сахар	10	10	10	10	10	10
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Молоко — однородная жидкая масса с выраженным вкусом и ароматом.

Масло сливочное — с выраженным вкусом и ароматом, однородной консистенции.

Мука пшеничная — не проросшая, рассыпчатая, не сырая.

Технология приготовления

Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком или молоком с добавлением бульона или воды и варят 7—10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения. Для приготовления «Соус молочного с луком» лук репчатый пассеруют, соединяют с готовым соусом молочным (1000 г), варят 7—10 мин. Соус процеживают, протирая при этом лук, доводят до кипения и заправляют красным перцем (масса нетто лука репчатого 250, 200, 150 г масла сливочного 25, 20, 15 г соответственно по I, II, III колонкам на 1000 г выхода соуса). Подают соус к котлетам натуральным и к жареному мясу.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью.

Вкус и запах — вкус слегка сладковатый, запах молочный.

Цвет — кремовый.

Консистенция — полужидкая, однородная, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 860.

СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	1000	1000	750	750	500	500
Масло сливочное	40	40	40	40	45	45
Мука пшеничная	40	40	40	40	45	45
Вода	—	—	250	250	500	500
Сахар	120	120	100	100	80	80
Ванилин	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Масло сливочное — с выраженным вкусом и ароматом, однородной пласти ной консистенции.

Мука пшеничная — не проросшая, сухая, рассыпчатая.

Сахар — кристаллы белые, сухие, без примесей.

Технология приготовления

В соус молочный жидкий (рец. № 859), добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченной воде. Подают соус к пудингам, запеканкам, крупяным и овощным блюдам.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью.

Вкус и запах — вкус сладковатый, молочный с ароматом ванилина.

Цвет — кремовый.

Консистенция — однородная, полужидкая, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 861.

СОУС МОЛОЧНЫЙ (для запекания овощей, мяса, рыбы)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	1000	1000	750	750	500	500
Масло сливочное	100	100	100	100	110	110
Мука пшеничная	100	100	100	100	110	110
Бульон или вода	—	—	250	250	500	500
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Масло сливочное — с выраженным молочным вкусом и ароматом, однородной консистенции.

Мука пшеничная — не проросшая, не сырая, рассыпчатая.

Технология приготовления

Соус молочный средней густоты приготавливают так же, как по рецептуре № 859. Для улучшения вкуса и эластичности в соус можно добавить сырые яичные желтки 2—3 шт. на 1 кг соуса.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью.

Вкус и аромат — вкус нежный, с запахом молока.

Цвет — слегка кремовый.

Консистенция — полужидкая, однородная, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 862.

СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ (для фарширования)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	900	900	750	750	—	—
Масло сливочное	130	130	130	130	—	—
Мука пшеничная	130	130	130	130	—	—
Бульон или вода	—	—	150	150	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

Технологические требования к основному сырью

Масло сливочное — с выраженным вкусом и ароматом, однородной консистенции.

Мука пшеничная — не проросшая, не сырая, рассыпчатая.

Технология приготовления

Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком или молоком с добавлением бульона или воды и варят 7—10 мин при слабом кипении. Процеживают, доводят до кипения. Используют для фаршированных блюд из птицы, дичи и др.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью.

Вкус и запах — вкус нежный с запахом молока.

Цвет — кремовый.

Консистенция — густая, эластичная, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 863.

СОУС СМЕТАННЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сметана	1000	1000	500	500	250	250
Масло сливочное	50	50	—	—	—	—
Мука пшеничная	50	50	50	50	75	75
Бульон или отвар	—	—	5000	500	750	750
Масса белого соуса	—	—	—	500	—	750
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Масло сливочное — с выраженным вкусом и ароматом, однородной пластичной консистенции.

Мука пшеничная — не проросшая, не сырая, рассыпчатая.

Технология приготовления

Для соуса сметанного натурального (по I колонке) муку слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в сметану, доведенную до кипения, размешивают, заправляют солью и перцем, варят 3—5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Для приготовления соуса сметанного с добавлением соуса белого (II и III колонки) в горячий соус белый кладут прокипяченную сметану, соль, варят 3—5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления грибных горячих закусок для запекания грибов, рыбы, мяса, овощей.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная, нерасслоившаяся масса.
Вкус и запах — свежей сметаны, вкус умеренно соленый.
Цвет — от белого до кремового.
Консистенция — эластичная, вязкая, полужидкая.

РЕЦЕПТУРА № 864.

СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сметана	1000	1000	—	—	—	—
Масло сливочное	50	50	—	—	—	—
Мука пшеничная	50	50	—	—	—	—
Томатное пюре	100	100	100	100	100	100
Соус сметанный № 863	—	—	—	1000	—	1000
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Масло сливочное — с выраженным вкусом и ароматом, однородной, пластичной консистенции.

Мука пшеничная — не проросшая, не сырая, рассыпчатая.

Технология приготовления

Для приготовления соуса по I колонке в пассерованную на масле муку добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать 7—10 мин. Готовую охлажденную до 70°С пассеровку разводят горячей сметаной; по II и III колонкам томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. «Соус сметанный с томатом острый» готовят с добавлением перца красного молотого (2 г на 1000 г). Используют соус для приготовления запеченных блюд из овощей.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная, нерасслоившаяся масса.

Вкус и запах — вкус насыщенный, сметанный с ароматом томатного пюре.

Цвет — светло-красный.

Консистенция — полужидкая, эластичная, вязкая.

РЕЦЕПТУРА № 865.

СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус сметанный № 863	—	800	—	850	—	900
Лук репчатый	357	300	298	250	238	200
Масло сливочное или маргарин столовый	30	30	25	25	20	20
Соус «Южный»	40	40	30	30	20	20
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Лук репчатый, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, вреждений.

Маргарин — с выраженным вкусом и ароматом, однородной, пластической консистенции.

Технология приготовления

Лук репчатый, пассируют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый соус сметанный, добавляют соус «Южный» и доводят до кипения. Подают соус к лангету и блюдам из котлетной массы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная, нврасслоившаяся масса, смешанная с пассерованным луком.

Вкус и запах — вкус насыщенный, с ароматом пассерованного лука и сметаны.

Цвет — белый, слегка кремовый.

Консистенция — эластичная, вязкая, полужидкая.

РЕЦЕПТУРА № 866.

СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус сметанный № 863	—	800	—	850	—	900
Лук репчатый	357	300	298	250	238	200
Масло сливочное или маргарин столовый	30	30	25	25	20	20
Томатное пюре	100	100	100	100	100	100
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Лук репчатый — луковицы целые, без механических повреждений, сухие.

Масло сливочное — цвет желтоватый, с выраженным вкусом и ароматом, однородной консистенции.

Технология приготовления

Мелко нарезанный лук пассеруют, добавляют томатное пюре и пассеруют еще 5—7 мин, затем соединяют с соусом сметанным и дают прокипеть.

Соус используют для приготовления тефтелей и блюд из овощей.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная нерасслоившаяся масса, смешанная с пассерованным луком.

Вкус и запах — вкус насыщенный, сметанный с ароматом пассерованного лука, томатного пюре.

Цвет — светло-красный.

Консистенция — вязкая, эластичная, полужидкая.

РЕЦЕПТУРА № 867.

СОУС СМЕТАННЫЙ С ХРЕНОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус сметанный № 863	—	800	—	800	—	800
Хрен (корень)	313	200	313	200	313	200
Масло сливочное или маргарин	20	20	15	15	10	10
Уксус 9%-ный	75	75	75	75	75	75
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Хрен (корень) — корень свежий, не увядший, без червоточины.

Маргарин — с выраженным вкусом и ароматом, однородной пластичной консистенции.

Технология приготовления

Натертый хрен прогревают на масле (для удаления резкого вкуса), добавляют уксус, перец черный горошком, лавровый лист и кипятят 3—5 мин. Затем удаляют перец, лавровый лист, смешивают с готовым соусом сметанным и дают прокипеть. Подают соус к отварному мясу, языку, ветчине, рулету, поросенку жареному.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная нерасслоившаяся масса.

Вкус и запах — сметанный, вкус острый, с ароматом хрена.

Цвет — кремовый.

Консистенция — эластичная, вязкая, полужидкая.

РЕЦЕПТУРА № 868.

СОУС ГРИБНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Грибы сушеные	40	40	30	30	20	20
Вода	—	860	—	920	—	980
Отвар грибной	—	750	—	800	—	850
Маргарин столовый	38	38	40	40	43	43
Мука пшеничная	38	38	40	40	43	43
Лук репчатый	357	300	298	250	238	200
Маргарин столовый	30	30	25	25	20	20
Масло сливочное	30	30	—	—	—	—
или маргарин столовый	—	—	20	20	20	20
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Грибы — обладают специфическим вкусом и ароматом, без посторонних примесей и песка.

Маргарин — с выраженным вкусом и ароматом, однородной консистенции.

Лук репчатый — луковицы без механических повреждений, чешуя сухая.

Технология приготовления

Готовят отвар грибной. Сушеные грибы заливают водой и оставляют в ней на 10—15 мин, промывают несколько раз, меняя воду. Тщательно промытые сушеные грибы заливают холодной водой (7 л воды на 1 кг грибов), оставляют на 3—4 часа для набухания и затем варят в той же воде до готовности. Полученный отвар процеживают, грибы промывают, нарезают соломкой.

Нарезанный лук репчатый пассеруют, добавляют варенные измельченные грибы и продолжают жарить еще 3—5 мин. Пассерованную на жире муку разводят отваром грибным горячим, варят 45—60 мин, солят и процеживают, затем кладут пассерованный лук с грибами и варят 10—15 мин. Готовый соус заправляют маслом сливочным или маргарином

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная, эластичная масса с частицами грибов и пассерованного лука.

Вкус и запах — вкус грибной с выраженным ароматом пассерованного лука, вкус умеренно соленый.

Цвет — коричневый.

Консистенция — соуса — однородная, вязкая, эластичная, грибов и лука — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 869.

СОУС ГРИБНОЙ С ТОМАТОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус грибной № 868	—	875	—	900	—	950
Томатное пюре	140	140	110	110	80	80
Маргарин столовый	14	14	11	11	8	8
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Маргарин — с выраженным вкусом и ароматом, однородной, пластичной консистенции.

Томатное пюре — однородной консистенции, без плесени, с кислым привкусом помидоров.

Технология приготовления

К готовому грибному соусу (рец. № 869) добавляют томатное пюре, пассерованное с жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная, эластичная масса с частицами грибов и пассерованного лука.

Вкус и запах — вкус грибной, с выраженным ароматом томата и лука пассерованного.

Цвет — коричневый с оранжевым оттенком.

Консистенция — соуса — однородная, вязкая, эластичная.

РЕЦЕПТУРА № 870.

СОУС ГРИБНОЙ КИСЛО-СЛАДКИЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Соус грибной с томатом № 869	—	950
Изюм	20,5	20
Чернослив	45	50*
Уксус 9%	10	10
Сахар	10	10
Выход	—	1000

* Масса варенного чернослива без косточки.

Требования к качеству блюда и оформлению

Чернослив — плоды калированные с ярко выраженным ароматом чернослива.

Сахар — не сырой, кристаллы чистые, сухие, без посторонних примесей, белого цвета.

Технология приготовления

В соус грибной с томатом добавляют сахар, уксус, перебранный и промытый изюм, чернослив (без косточки) рец № 841, перец черный горошком и варят 10—15 мин, в конце приготовления добавляют лавровый лист.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная, эластичная масса с частицами грибов, изюма и чернослива.

Вкус и запах — вкус кисло-сладкий, грибной с выраженным ароматом чернослива.

Цвет — темно-коричневый.

Консистенция — соуса — однородная, вязкая, эластичная; грибов и лука — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 871.

СОУС ПОЛЬСКИЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масло сливочное	700	700	325	325	215	215
Яйца	8 шт.	320	6 шт.	240	4 шт.	160
Петрушка (зелень) или укроп (зелень)	27	20	27	20	27	20
Кислота лимонная	2	2	2	2	2	2
Бульон рыбный	—	—	450	450	650	650
Масло сливочное	—	—	25	25	35	35
Мука пшеничная	—	—	25	25	35	35
Масса соуса белого	—	—	—	450	—	650
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Масло сливочное — с выраженным вкусом и ароматом, однородной пластичной консистенции.

Петрушка — листья свежие, не увядшие.

Кислота лимонная — сухая, без посторонних примесей, кислая на вкус.

Мука пшеничная — не проросшая, рассыпчатая, не сырая.

Технология приготовления

Для приготовления соуса по I колонке в растопленное масло сливочное кладут мелко нарезанные крутые яйца, зелень петрушки или укроп, соль, кислоту лимонную. По II и III колонкам в при-

готовленный соус белый добавляют масло сливочное, мелко нарезанные крутые яйца, соль, кислоту лимонную и зелень. Подают соус к блюдам из нежирной отварной рыбы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса с мелко нарезанными крутыми яйцами.

Вкус и запах — вкус слегка кисловатый с ярко выраженным ароматом петрушки и масла.

Цвет — желтоватый.

Консистенция — однородная, вязкая.

РЕЦЕПТУРА № 872.

СОУС ГОЛЛАНДСКИЙ (1-й вариант)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца (желтки)	12 шт.	192	8 шт.	128	4 шт.	64
Масло сливочное	600	600	400	400	200	200
Вода	100	100	70	70	50	50
Масса соуса яично-масляного	—	800	—	500	—	250
Мука пшеничная	15	15	38	38	56	56
Масло сливочное	15	15	38	38	56	56
Бульон или отвар	200	200	500	500	750	750
Масса соуса белого	—	200	—	500	—	750
Лимон	160	67	—	—	—	—
или кислота лимонная	—	—	1	1	1	1
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Яйцо — скорлупа целая, чистая, сухая, без затхлого запаха.

Мука пшеничная — не проросшая, рассыпчатая, не сырая.

Масло сливочное — с выраженным вкусом и ароматом, однородной пластичной консистенции.

Лимон — плоды зрелые, без механических повреждений и признаков гнили.

Технология приготовления

В желтки смешанные с холодной кипяченой водой, кладут кусочки масла сливочного (1/3 часть) и проваривают смесь на водяной бане, непрерывно помешивая до загустения (Т=75—80°С). Затем вливают тонкой струей оставшуюся часть растопленного масла сливочного и после полного соединения его с желтками смешивают с соусом белым, солят, заправляют соком лимонным или кислотой лимонной и процеживают.

Подают соус к блюдам из отварных овощей и рыбы. В «Соус голландский с уксусом» вместо сока лимонного или кислоты лимонной используют уксус 9%-ный (50 г) на 1 г крупно дробленого перца черного горошком на 1000 г выхода готового соуса

по всем 3 колонкам. При этом перец черный горошком заливают уксусом, добавляют холодную воду, яичные желтки и далее готовят, как описано выше.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная, гладкая масса без пленки на поверхности.

Вкус и запах — тонкий вкус, слегка кисловатый, с ароматом масла сливочного и яиц.

Цвет — слегка желтоватый.

Консистенция — вязкая, эластичная, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 873.

СОУС ГОЛЛАНДСКИЙ (2-й вариант)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Масло сливочное	800	800
Яйца (желтки)	12 шт.	192
Вода	150	150
Лимон	160	67
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Масло сливочное — с выраженным вкусом и ароматом, однородной консистенции.

Яйцо — скорлупа целая, чистая, сухая, без затхлого запаха.

Технология приготовления

Приготовление соуса по 2-му варианту отличается от 1-го тем, что в него не вводится соус белый. Подают его к цветной капусте, спарже, артишокам, рыбным блюдам.

В «Соус голландский с уксусом» вместо сока лимонного используют 50 г уксуса 9%-го на 1000 г выхода готового соуса. Подают его к блюдам из жареного мяса и рыбы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная, гладкая масса, без пленки на поверхности.

Вкус и запах — вкус тонкий, слегка кисловатый, с ароматом масла сливочного и яиц.

Цвет — желтоватый.

Консистенция — однородная, вязкая, эластичная.

РЕЦЕПТУРА № 874.

СОУС ГОЛЛАНДСКИЙ С ГОРЧИЦЕЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Соус (1 вариант) № 872 или (2 вариант (№ 873)	—	1000
Горчица столовая	50	50
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Горчица столовая — вкус резкий, жгучий, характерный для горчицы.

Технология приготовления

В готовый соус голландский или соус голландский с уксусом добавляют горчицу столовую. Подают соус к блюдам из жареной и отварной рыбы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная, гладкая масса, без пленки на поверхности.

Вкус и запах — вкус острый, с явно выраженным ароматом горчицы.

Цвет — желтый.

Консистенция — однородная, вязкая, эластичная.

РЕЦЕПТУРА № 875.

СОУС ГОЛЛАНДСКИЙ С КАПЕРСАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус (I вариант) № 872	—	800	—	800	—	—
Каперсы консервированные	400	200	400	200	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

Технологические требования к основному сырью

Каперсы консервированные — твердые, без плесени, с ярко выраженным запахом пряностей, маринада.

Технология приготовления

В готовый соус голландский добавляют подогретые каперсы без рассола. Подают соус к блюдам из припущенной, отварной и жареной рыбы.

Требования к качеству блюд и оформлению

Внешний вид — однородная гладкая масса с каперсами, без пленки на поверхности.

Вкус и запах — тонкий, слегка кисловатый вкус с явно выра-

женным ароматом консервированных каперсов.

Цвет — слегка желтый.

Консистенция — соуса — вязкая, эластичная, полужидкая, каперсов — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 876.

СОУС ГОЛЛАНДСКИЙ СО СЛИВКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соус (1 вариант) № 872	—	900	—	900	—	—
Сливки 30%-ные	100	100	100	100	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

Технологические требования к основному сырью

Сливки — масса однородная, без посторонних примесей, аромат сливок.

Технология приготовления

В готовый соус голландский перед подачей добавляют взбитые сливки и аккуратно перемешивают. Подают соус к блюдам из десертных овощей (спаржи, цветной капусты, артишоков), отварной и припущенной рыбы.

Требования к качеству блюд и оформлению

Внешний вид — однородная пышная масса аккуратно налита в соусник.

Вкус и запах — вкус нежный, тонкий, слегка кисловатый, с ароматом сливок.

Цвет — белый со слегка желтоватым оттенком.

Консистенция — однородная, полужидкая, эластичная.

РЕЦЕПТУРА № 877.

СОУС ЯИЧНЫЙ СЛАДКИЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	5 шт.	200	4 шт.	160	—	—
Яйца — желтки	5 шт.	80	4 шт.	64	—	—
Сахар	300	300	300	300	—	—
Вино (белое сухое)	500	500	300	300	—	—
Лимон	81	34	—	—	—	—
Вода	—	—	250	250	—	—
Кислота лимонная	—	—	0,5	0,5	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

Технологические требования к основному сырью

Яйца — скорлупа целая, без трещин, поверхность чистая.

Сахар — кристаллы однородные, чистые, белого цвета с желтоватым оттенком, без посторонних примесей.

Лимон — поверхность чистая, без земли, без трещин, гладкая, свежая, не увядшая.

Технология приготовления

В посуду выпускают целые яйца и желтки, добавляют сахар и тщательно растирают. Затем добавляют подготовленное вино, лимонную цедру, снятую в виде ленты (по I колонке), или воду и кислоту лимонную (по II колонке) и непрерывно взбивая венчиком, проваривают на водяной бане при Т=75—80°С до образования густой пенистой массы. По окончании варки цедру удаляют и добавляют сок лимонный.

Подают соус к пудингам, шарлоткам, спаржи, артишокам.

Требования к качеству блюд и оформлению

Внешний вид — однородная гладкая масса без пленки на поверхности.

Вкус и запах — приятные, нежные, яичные с ароматом лимона.

Цвет — желтый.

Консистенция — эластичная, вязкая, полужидкая.

РЕЦЕПТУРА № 878.

СОУС СУХАРНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		III		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масло сливочное	900	900	800	800	700	700
Сухари пшеничные	200	200	300	300	400	400
Лимон	160	67	—	—	—	—
Кислота лимонная —	—	2	2	2	2	2
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Масло сливочное — с выраженным вкусом и ароматом.

Лимон — плоды зрелые, без механических повреждений и признаков гнили.

Технология приготовления

Масло сливочное нагревают до тех пор, пока не выпарится влага и не образуется светло-коричневый осадок. Затем масло процеживают и добавляют в него молотые поджаренные сухари, соль, сок лимонный или кислоту лимонную.

Подают соус к блюдам из отварных овощей.

Требования к качеству блюд и оформлению

Внешний вид — соус аккуратно налит в соусник.

Вкус и запах — вкус слегка кисловатый, с ароматом поджаренных сухарей, масла сливочного и лимона.

Цвет — коричневый.

Консистенция — полужидкая, с равномерно распределенными сухарями по всей массе.

РЕЦЕПТУРА № 879.

МАСЛО ЗЕЛЕНОЕ, ИЛИ КИЛЕЧНОЕ, ИЛИ СЕЛЕДОЧНОЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масло сливочное	850	850	840	840	750	750
Петрушка (зелень)	216	160	—	—	—	—
Лимон	81	34	—	—	—	—
или кислота лимонная	2	2	—	—	—	—
Кильки *	—	—	400	180	—	—
Горчица столовая	—	—	—	—	30	30
Сельдь (вымоченная)	—	—	—	—	521	250
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

* Нормы закладки даны на кильку (в банках) при разделке на филе (мякоть), сельдь неразделанную соленую среднюю при разделке на филе (мякоть).

Технологические требования к основному сырью

Масло сливочное — с выраженным вкусом и ароматом, однородной консистенции.

Лимон — плоды зрелые, целые, без механических повреждений.

Горчица столовая —вкус острый, жгучий, характерный для горчицы.

Технология приготовления

Масло зеленое. В размягченное масло сливочное добавляют рубленую зелень петрушки, сок лимонный или разведенную кислоту лимонную, тщательно перемешивают, придают форму батончика и охлаждают. Перед использованием нарезают. Подают масло зеленое к бифштексам, антрекотам, к рыбе жареной.

Масло килечное. Филе килек, протирают тщательно, перемешивают к маслом сливочным, формуют и охлаждают. Перед использованием нарезают. Подают масло килечное к горячему отварному картофелю, блинам, используют для приготовления бутербродов.

Масло селедочное. Филе сельди протирают и вбивают с маслом сливочным и горчицей. Далее готовят, как масло килечное. Подают масло селедочное к горячему отварному картофелю, блинам, используют для приготовления бутербродов.

Требования к качеству блюд и оформлению

Внешний вид — все виды масел имеют однородную пластичную массу.

Вкус и запах — масло зеленое — слегка кисловатый, с ароматом зелени и лимона; масло килечное — соленый с привкусом килек и масла сливочного; масло селедочное — соленое, с привкусом сельди и масла сливочного.

Цвет — зеленого — желто-зеленый; селедочного и килечного — желто-серый.

Консистенция — однородная, пышная, без костей и комков.

РЕЦЕПТУРА № 880.

МАСЛО РАКОВОЕ, ИЛИ СЫРНОЕ, ИЛИ МАСЛО С ГОРЧИЦЕЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масло сливочное	1200	1200	800	800	900	900
Каркасы раков	600	600	—	—	—	—
Сыр рокфор	—	—	234	220	—	—
Горчица столовая	—	—	—	—	125	125
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Горчица столовая — вкус острый, жгучий, характерный для горчицы.

Масло сливочное — с выраженным вкусом и ароматом, свойственным названию масла.

Технология приготовления

Масло раковое. Подсушенные каркасы вареных раков измельчают, соединяют с маслом сливочным и слегка поджаривают, чтобы масло приняло окраску раков. Затем сливают горячую воду, доводят до кипения, дают отстояться маслу на поверхности, после чего его снимают и процеживают. Масло охлаждают, формуют и используют для оформления блюд.

Масло сырное или с горчицей. Размягченное масло сливочное взбивают с тертым сыром рокфор или с горчицей, охлаждают, формуют. Используют для приготовления бутербродов, сандвичей и оформления блюд.

Требования к качеству блюд и оформлению

Внешний вид — однородная масса, сформованная определенной формы.

Вкус и запах — вкус сырного масла острый, с привкусом сыра рокфор, горчичного — с привкусом горчицы. Масло раковое — с привкусом раков.

Цвет — ракового масла — слегка оранжевый; сырного масла — светло-желтый; масла с горчицей — светло-коричневый.

Консистенция — однородная, без комков и крупинок.

РЕЦЕПТУРА № 881.

ПАСТА ЖЕЛТКОВАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца (желтки)	43¾ шт.	700	50 шт.	800	—	—
Масло сливочное	200	200	250	250	—	—
Сливки	150	150	—	—	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

Технологические требования к основному сырью

Яйца (желтки) — целые, без признаков порчи и затхлого запаха.

Масло сливочное — с выраженным вкусом и ароматом, однородной консистенции.

Технология приготовления

От яиц, сваренных вкрутую, отделяют желтки, протирают, солят и соединяют с размягченным маслом сливочным и сливками взбитыми. Используют пасту для бутербродов, сандвичей и канапе, а также оформления банкетных блюд, закусок из яиц.

Требования к качеству блюд и оформлению

Внешний вид — масса однородная, пышная.

Вкус и запах — вкус умеренно острый с привкусом и ароматом желтков яиц, масла сливочного и взбитых сливок.

Цвет — желтый.

Консистенция — однородная, пышная, без комков и крупинок.

РЕЦЕПТУРА № 882.

ПАСТА СЫРНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сыр голландский или швейцарский, или степной, или костромской	—	—	598	550	870	800
или сыры плавленые, или копченые	—	—	573	550	833	800
Масло сливочное	—	—	500	500	250	250
Перец красный молотый	—	—	3	3	3	3
Выход	—	—	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Масло сливочное — с выраженным вкусом и ароматом, однородной консистенции.

Перец красный молотый — крупинки одинаковые, не сырой, острый на вкус.

Технология приготовления

Зачищенный сыр натирают, соединяют с маслом сливочным, добавляют красный перец, протирают и взбивают до образования пышной массы. Пасту можно готовить без перца. Используют сырную пасту для приготовления бутербродов.

Требования к качеству блюд и оформлению

Внешний вид — масса пышная, однородная.

Вкус и запах — вкус в меру острый с привкусом и ароматом копченого сыра.

Цвет — белый, с желтым оттенком.

Консистенция — однородная, пышная, без комков и крупинок.

РЕЦЕПТУРА № 883.

ПАСТА ИЗ БРЫНЗЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Брынза	—	—	781	750	885	850
Сметана	—	—	300	300	200	200
Выход	—	—	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Сметана — масса однородная, без посторонних привкусов и запахов.

Брынза — свежая с равномерно распределенными порами, острая на вкус.

Технология приготовления

В протертую брынзу добавляют сметану и тщательно перемешивают. Пасту можно готовить с перцем красным молотым (3 г перца на 100 г выхода). Используют пасту для приготовления бутербродов.

Требования к качеству блюд и оформлению

Внешний вид — однородная мажущаяся масса.

Вкус и запах — вкус умеренно острый с привкусом и ароматом брынзы и сметаны.

Цвет — белый.

Консистенция — однородная, без комков и крупинок непротертой брынзы.

РЕЦЕПТУРА № 884.

СОУС МАЙОНЕЗ *

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масло растительное	750	750	563	563	375	375
Яйца (желтки)	6 шт.	96	4½ шт.	72	3 шт.	48
Горчица столовая	25	25	25	25	25	25
Сахар	20	20	20	20	20	20
Уксус 3%-ный	150	150	—	—	—	—
Бульон	—	—	—	300	—	500
Уксус 9%-ный	—	—	50	50	50	50
Мука пшеничная	—	—	25	25	50	50
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

* Готовят только при отсутствии майонеза промышленного производства.

Технологические требования к основному сырью

Горчица столовая — вкус острый, жгучий, без посторонних привкусов и запахов.

Мука пшеничная — не проросшая, не сырая, рассыпчатая.

Сахар — кристаллы белые, сухие, без посторонних примесей.

Технология приготовления

В растертые сырые желтки с солью, сахаром, горчицей постепенно тонкой струей при непрерывном одностороннем помешивании вливают масло растительное. Когда масло соединится с желтками и смесь превратится в густую однородную массу, вливают уксус (по I колонке). В соус, приготавливаемый по II и III колонкам, добавляют процеженный, остывший соус белый. Муку для соуса белого прогревают без жира, не допуская изменения цвета, охлаждают, затем разводят холодным бульоном, смешанным с уксусом, доводят до кипения и охлаждают. Вместо муки можно употреблять крахмал картофельный или маисовый (кукурузный).

Требования к качеству блюд и оформлению

Внешний вид — однородная высокодисперсная эмульсия, светлого цвета, без отделившегося масла.

Вкус и запах — вкус острый, запах резкий в меру.

Цвет — светло-желтый.

Консистенция — однородная, вязкая.

РЕЦЕПТУРА № 885.

СОУС МАЙОНЕЗ СО СМЕТАНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Майонез *	670	670	470	470	245	245
Сметана	350	350	550	550	775	775
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

* Здесь и далее в рецептурах используют майонез промышленного производства.

Технологические требования к основному сырью

Майонез — не бомбажный, вкус и аромат свойственный майонезу.

Сметана — масса однородная, без посторонних примесей, аромат сметаны.

Технология приготовления

В майонез добавляют сметану и перемешивают. Подают соус к холодным блюдам из мяса, а также используют для заправки салатов.

Требования к качеству блюд и оформлению

Внешний вид — однородная масса, светлого цвета, без отделившегося масла.

Вкус и запах — вкус умеренно острый, с привкусом сметаны, запах нежный.

Цвет — белый с желтым оттенком.

Консистенция — однородная, вязкая.

РЕЦЕПТУРА № 886.

СОУС МАЙОНЕЗ С ЖЕЛЕ (БАНКЕТНЫЙ)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Майонез	410	410
Желе мясное или рыбное № 897	600	600
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Майонез — масса однородная, пышная. Вкус острый.

Желе — соответствует вкусу и аромату бульона, на котором приготовлено желе.

Технология приготовления

Желе мясное или рыбное распускают до жидкого состояния, добавляют в майонез и на холоде взбивают до полузагустевшего состояния.

Используют соус для оформления блюд из рыбы, мяса, птицы и др.

Требования к качеству блюд и оформлению

Внешний вид — пышная, взбитая, загустевшая масса.

Вкус и запах — вкус острый с привкусом и ароматом бульона, на котором приготовлено желе.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — однородная, желеобразная, застывшая, слегка упругая.

РЕЦЕПТУРА № 887.

СОУС МАЙОНЕЗ С КОРНИШОНАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Майонез	730	730	—	—	—	—
Огурцы маринованные (корнишоны)	455	250	—	—	—	—
Соус «Южный»	40	40	—	—	—	—
Выход	—	1000	—	—	—	—

Технологические требования к основному сырью

Огурцы маринованные — твердые, без плесени, с ярко выраженным запахом пряностей, маринада.

Технология приготовления

Огурцы маринованные (корнишоны) мелко режут, соединяют с майонезом, добавляют соус «Южный» и перемешивают. Подают соус к холодным и горячим блюдам из мяса и рыбы.

Требования к качеству блюд и оформлению

Внешний вид — масса однородная, эластичная с равномерно распределенными корнишонами.

Вкус и запах — вкус остро-кислый, с привкусом корнишонов. Запах ароматный.

Цвет — светло-желтый.

Консистенция майонеза — однородная, вязкая, эластичная, корнишонов — слегка хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 888.

СОУС МАЙОНЕЗ С ЗЕЛЕНЬЮ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Майонез	820	820	840	840	—	—
Шпинат-пюре	100	100	100	100	—	—
Эстрагон	100	35	100	35	—	—
Петрушка (зелень)	20	15	20	15	—	—
Укроп (зелень)	14	10	14	10	—	—
Соус «Южный»	40	40	25	25	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

Технологические требования к основному сырью

Петрушка — листья свежие, не увядшие.

Укроп — листья свежие, не увядшие, без признаков гнили и порчи.

Эстрагон — свежие и сушеные листья с соцветиями, стебли душистые, несладкие. Аромат анисовый.

Технология приготовления

В майонез добавляют шпинат-пюре, мелко нарезанную зелень петрушки, экстрагона, укропа и соус «Южный». Зелень эстрагона предварительно ошпаривают.

Подают соус к холодным и горячим блюдам из мяса и рыбы.

Требования к качеству блюд и оформлению

Внешний вид — однородная, вязкая масса, смешанная с мелко нарезанной зеленью.

Вкус и запах — острые, с привкусом зелени и соуса «Южного».

Цвет — светло-красный с зеленым оттенком.

Консистенция — однородная, без крупинок, с равномерно распределенными гарнирами.

РЕЦЕПТУРА № 889.

СОУС МАЙОНЕЗ С ХРЕНОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Майонез	820	820
Хрен (корень)	313	200
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Хрен (корень) — корень свежий, не увядший, без признаков гнили и порчи, без механических повреждений.

Технология приготовления

В майонез добавляют ошпаренный и охлажденный мелко натертый хрен. Подают соус к холодным блюдам из рыбы, к рыбе фаршированной, студню, отварным мясным продуктам.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — пышная, однородная масса с мелко натертым хреном.

Вкус и запах — вкус острый, резкий. Запах острый, жгучий.

Цвет — белый с желтоватым оттенком.

Консистенция — однородная, без комков и грубых крупинок, с мелко натертым хреном, равномерно распределенным по всей массе.

РЕЦЕПТУРА № 890.

СОУС МАЙОНЕЗ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Майонез	820	820
Лук репчатый	89	75
Масло растительное	10	10
Эстрагон	29	10
Томатное пюре	100	100
Сахар	20	20
Петрушка (зелень)	41	30
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Лук репчатый — луковицы вызревшие, здоровые, сухие, окраска свойственная сорту, без темных пятен и гнили.

Эстрагон — свежие или сушеные листья с соцветиями, стебли душистые, несладкие. Аромат анисовый.

Технология приготовления

Лук репчатый режут, пассеруют на масле растительном с добавлением томатного пюре в течение 5 мин, добавляют сахар и охлаждают. Затем соединяют с майонезом, рубленой зеленью петрушки и предварительно ошпаренным и охлажденным эстрагоном. Подают соус к блюдам из отварной холодной рыбы и рыбы жареной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — пышная, однородная не отслоившаяся масса, представляющая собой высокодисперсную эмульсию с равномерно распределенными по всей массе компонентами.

Вкус и запах — острые и привкусом томата и лука.

Цвет — бледно-красный.

Консистенция — однородная, пышная, вязкая.

РЕЦЕПТУРА № 891.

СОУС ХРЕН

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Хрен (корень)	547	350	469	300	469	300
Уксус 9%-ный	—	—	250	250	250	250
Свекла	—	—	255	200*	—	—
Сметана	650	650	—	—	—	—
Сахар	15	15	20	20	20	20
Соль	15	15	20	20	20	20
Вода (кипяток)	—	—	250	250	450	450
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

* Масса вареной очищенной свеклы.

Технологические требования к основному сырью

Хрен — корень свежий, здоровый, однородный по окраске, без гнили, темных пятен.

Сахар — кристаллы сухие, однородные, чистые, белого цвета с желтоватым оттенком, без посторонних примесей.

Технология приготовления

По первому варианту в сметану добавляют натертый хрен и заправляют солью и сахаром. По 2-му и 3-му вариантам натертый хрен заваривают кипятком, накрывают крышкой и дают остыть, затем добавляют соль, сахар и разводят уксусом. В готовый соус хрен (2-й вариант) добавляют вареную натертую свеклу. Подают соус к мясным и рыбным холодным блюдам.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса, хрен мелко натерт. Соус имеет приятный внешний вид.

Вкус и запах — вкус острый, горький, жгучий. Запах хрена выражен достаточно хорошо.

Цвет — белый с розовым оттенком по II варианту. По I и III — белый.

Консистенция — однородная, хрен мелко натерт, равномерно распределен по всей массе.

РЕЦЕПТУРА № 892.

МАРИНАД ОВОЩНОЙ С ТОМАТОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	438	350	625	500	750	600
Лук репчатый	298	250	238	200	179	150
или лук-порей	329	250	263	200	—	—
Петрушка (корень)	67	50	—	—	—	—
или сельдерей (корень)	74	50	—	—	—	—
Томатное пюре	300	300	300	200	150	150
Масло растительное	100	100	100	100	100	100
Уксус 3%-ный	300	300	300	300	300	300
Сахар	35	35	30	30	25	25
Бульон рыбный или вода	100	100	100	100	120	120
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Морковь — корнеплоды чистые, целые, здоровые, однородные по окраске, без остатков ботвы.

Лук репчатый — луковицы вызревшие, здоровые, сухие, окраска свойственная сорту, без темных пятен и гнили.

Петрушка — корень свежий, не увядший, чистый, здоровый, однородный по окраске.

Технология приготовления

Овощи нарезают соломкой, пассеруют на масле растительном, затем добавляют томатное пюре и пассеруют еще 7—10 мин. После этого вводят бульон рыбный или воду, уксус, душистый перец горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15—20 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи нарезанные соломкой, легко выделяемые из жидкой части соуса; овощи равномерно распределены в соусе.

Вкус и запах — кисло-сладкий с привкусом пассерованных овощей, кореньев и рыбного бульона.

Цвет — оранжево-красный.

Консистенция — полужидкая; овощи плотные, лук более мягкий.

РЕЦЕПТУРА № 893.

МАРИНАД ОВОЩНОЙ БЕЗ ТОМАТА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	688	550	875	700	1000	800
Лук репчатый	298	250	238	200	179	150
или лук-порей	329	250	263	200	197	150
Петрушка (корень)	67	50	—	—	—	—
или сельдерей (корень)	74	50	—	—	—	—
Масло растительное	100	100	100	100	100	100
Уксус 3%-ный	500	500	500	500	500	500
Сахар	35	35	30	30	25	25
Крахмал картофельный	20	20	20	20	20	20
или мука пшеничная	30	30	30	30	30	30
Вода	40	40	40	40	40	40
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Корнеплоды моркови свежие, без заболеваний, целые, сухие, однородные по размеру и окраске.

Лук репчатый — цельный, сухой, незагрязненный, однородный по окраске.

Технология приготовления

Нарезанные соломкой овощи пассеруют на растительном масле, добавляют уксус, душистый перец горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15—20 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар, разведенный холодной водой крахмал или муку и проваривают до загустения.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — пассерованные овощи, сохранившие форму нарезки, прокипячены в уксусе с добавлением специй.

Вкус и запах — вкус острый, с ароматом пассерованных овощей, уксуса, специй.

Цвет овощей — натуральный.

Консистенция — пассерованных овощей — мягкая; маринада — густая.

РЕЦЕПТУРА № 894.

МАРИНАД ОВОЩНОЙ СО СВЕКЛОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	510	400*	638	500*
Морковь	250	200	—	—
Лук репчатый	238	200	238	200
Масло растительное	100	100	100	100
Томатное пюре	—	—	100	100
Уксус 3%-ный	400	400	400	400
Крахмал картофельный	10	10	10	10
Сахар	20	20	20	20
Вода	40	40	40	40
Выход	—	1000	—	1000

* Масса вареной очищенной свеклы.

Технологические требования к основному сырью

Корнеплоды свежие, без заболеваний, целые, сухие, однородные по размеру и окраске.

Лук репчатый — цельный, сухой, незагрязненный, однородный по окраске.

Технология приготовления

Свеклу варят в кожуре, очищают и режут соломкой. Морковь, лук, нарезанные соломкой, пассеруют, затем добавляют свеклу, томатное пюре и пассеруют 5—7 мин. После этого вливают уксус, добавляют соль, душистый перец горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15—20 мин. В конце варки в маринад добавляют лавровый лист, заправляют сахаром и вводят крахмал, разведенный холодной водой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — морковь, свекла, лук, сохранившие форму нарезки спассерованные на растительном масле с томатным пюре с добавлением уксуса.

Вкус и запах — кисло-сладкий, острый, аромат специй и овощей, томата.

Цвет — маринада малиново-красный от свеклы и томата.

Консистенция — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 895.

ЗАПРАВКА ДЛЯ САЛАТОВ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масло растительное	500	500	350	350	250	250
Уксус 3%	500	500	650	650	750	750
Сахар	40	40	45	45	50	50
Перец черный молотый	2	2	2	2	2	2
Соль	20	20	20	20	20	20
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Масло растительное — прозрачное, бледно-желтого цвета, без осадка, вкус и запах приятные, свойственные растительному маслу.

Уксус — прозрачная жидкость, со специфическим вкусом и запахом.

Сахар — кристаллы однородные, сыпучий, не липкий на ощупь, хорошо растворим в воде.

Технология приготовления

Заправку для салатов приготавливают из смеси растительного масла и уксуса с добавлением соли, сахара и перца черного молотого.

Заправку используют для салатов и винегретов.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — растительное масло смешано с уксусом и другими, входящими в заправку компонентами.

Вкус и запах — острый, с ароматом специй и уксуса.

Цвет — желтоватый.

Консистенция — жидкая.

РЕЦЕПТУРА № 896.

ЗАПРАВКА ГОРЧИЧНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масло растительное	300	300	300	300	400	400
Яйца (желтки)	3 шт.	48	3 шт.	48	—	—
Горчица столовая	50	50	50	50	100	100
Уксус 3%-ный	550	550	550	550	450	450
Сахар	50	50	50	50	50	50
Соль	20	20	20	20	10	10
Перец черный молотый	1	1	1	1	2	2
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Масло растительное — прозрачное, светло-желтого цвета, без осадка, вкус и запах приятные, свойственные растительному маслу.

Уксус 3%-ный — прозрачная жидкость, со специфическим резким запахом и острым кислым вкусом.

Горчица сухая — свежий порошок горчицы имеет жгучемаслянистый, горький вкус, цвет интенсивно-желтый, при растирании с водой издают острый запах алилового масла.

Технология приготовления

Горчицу, соль, сахар, перец черный молотый и яичные желтки растирают, разводят уксусом, процеживают и заправляют маслом растительным. Заправку горчичную, приготовленную по I и II колонкам, используют для салатов, а по III — для сельди.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — все компоненты перемешаны до получения однородной массы.

Вкус и запах — острый, с ароматом специй и горчицы.

Цвет — светло-желтый.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 897.

ЖЕЛЕ МЯСНОЕ ИЛИ РЫБНОЕ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кости пищевые (говяжьи)		1000	1000	—	—	—
или пищевые рыбные отходы	1000	1000	—	—	—	—
или кожа свиная	—	—	600	600	—	—
Кожа, кости и чешуя рыбные	—	—	—	—	2000	2000

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса бульона	—	1000	—	1000	—	1000
Желатин	40	40	—	—	—	—
Морковь	25	20	25	20	25	20
Лук репчатый	24	20	24	20	24	20
Петрушка (корень)	13	10	13	10	13	10
или сельдерей (корень)	15	10	15	10	15	10
Уксус 9%-ный	15	15	50	50	15	15
Яйца (белки)	3 шт.	72	3 шт.	72	3½ шт.	84
Лавровый лист	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Гвоздика	—	—	0,5	0,5	—	—
Перец черный горошком	—	—	0,5	0,5	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Кости пищевые говяжие (суставные головки трубчатых костей, грудные и крестцовые кости) доброкачественные. Рыбные пищевые отходы (головы, кости, кожа, плавники) доброкачественные, с запахом присущим рыбе, без загара и других порчащих запахов.

Технология приготовления

Варят бульон с добавлением кореньев. В готовый горячий процеженный и обезжиренный бульон кладут предварительно набухший и холодной кипяченой воде желатин и размешивают до полного ее растворения. Затем добавляют соль, лавровый лист, перец черный горошком, гвоздику, уксус и вводят половину нормы яичных белков, тщательно смешанных с пятикратным количеством холодного бульона (оттяжка). Все это размешивают, доводят до кипения, добавляют остальные белки и вновь доводят до кипения. Готовое желе процеживают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — блестящая, желеобразная, однородная масса, без комков нерастворенного желатина.

Вкус и запах — слегка слоеный с ароматом рыбного или мясного бульона.

Цвет — желе слегка желтоватое, прозрачное.

Консистенция — умеренно-плотная, желеобразная.

РЕЦЕПТУРА № 898.

ГОРЧИЦА СТОЛОВАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Горчица сухая (порошок)	290	290
Вода	490	490
Уксус 9%	200	200
Сахар	45	45
Масло растительное	25	25

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Соль	35	35
Корица	0,1	0,1
Гвоздика	0,1	0,1
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Горчица сухая — свежий порошок горчицы имеет жгучемаслянистый, горький вкус, цвет интенсивно-желтый, при растирании с водой издают острый запах алилового масла.

Сахар — однородные кристаллы белого или светло-желтого цвета, хорошо растворим в воде, сухой на ощупь, не липкий.

Технология приготовления

В горячую воду добавляют сахар, соль, корицу, гвоздику, варят до полного растворения сахара и соли. Полученный отвар процеживают, охлаждают, после чего в него добавляют уксус и размешивают. Горчичный порошок просеивают, смешивают с отваром (50%) и тщательно растирают. Массу периодически перемешивают.

В горчицу добавляют остальной отвар, масло растительное. Для того, чтобы горчица была хорошего качества, необходимо дать ей созреть в течение суток. Допускается приготовление горчицы столовой без корицы и гвоздики.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная густая масса.
Вкус и запах — острый с ароматом горчицы, специй, уксуса.
Цвет — желтый с коричневым оттенком.
Консистенция — однородная, мажущаяся.

РЕЦЕПТУРА № 899.

СОУС ШОКОЛАДНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Какао-порошок	100	100
Сахар	200	200
Молоко цельное сгущенное с сахаром	455	455
Ванилин	0,15	0,15
Вода	300	300
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Сахар — кристаллы чистые, сухие, однородные по величине, белого цвета с желтоватым оттенком, без посторонних примесей.

Ванилин — с выраженным вкусом и ароматом, характерным для ванилина.

Какао смешивают с сахаром. Молоко сгущенное разводят горячей водой, нагревают до кипения и при непрерывном помешивании вливают в смесь какао с сахаром, доводят до кипения, процеживают и охлаждают. В охлажденный соус вводят ванилин, растворенный в теплой воде (1:20).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — соус аккуратно налит в соусник. Доведен до вкуса.

Вкус и запах — вкус нежный, приятный, запах ароматный.

Цвет — темно-коричневый.

Консистенция — однородная, без комков и крупинок.

РЕЦЕПТУРА № 900.

СОУС ОРЕХОВЫЙ (МИНДАЛЬНЫЙ)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Миндаль очищенный	372	315*
Сахар	135	135
Молоко цельное сгущенное с сахаром	455	455
Молоко	111	105**
Вода	50	50
Выход	—	1000

* Масса миндаля очищенного жареного.
** Масса кипяченого молока.

Технологические требования к основному сырью

Сахар — кристаллы сухие, чистые, однородные по величине, белого цвета с желтоватым оттенком, без посторонних примесей.

Молоко — однородной консистенции с выраженным вкусом и ароматом.

Технология приготовления

Смесь из сгущенного, натурального молока и воды нагревают до 80—85°С и выдерживают при этой температуре 5—8 мин, непрерывно помешивая. Горячую смесь процеживают, охлаждают до комнатной температуры и смешивают с измельченным очищенным жареным миндалем, растертым с сахаром. У миндаля предварительно снимают кожицу (для этого миндаль погружают на 1—2 мин в кипящую воду), промывают его в холодной воде и подсушивают при 50—70°С.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — соус аккуратно налит в соусник.

Вкус и запах — вкус приятный, молочный, с привкусом миндаля. Аромат нежный, насыщенный.

Цвет — белый с кремовым оттенком.

Консистенция — однородная, с равномерно распределенными по всей массе тертым миндалем.

РЕЦЕПТУРА № 901.

СОУС ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Соус № 899	—	510
Соус № 900	—	510
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Соус однородной консистенции с выраженным вкусом и ароматом, характерным для данного соуса.

Технология приготовления

В соус шоколадный добавляют соус ореховый и перемешивают до получения однородной массы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — соус налит в соусник. До вкуса доведен.

Вкус и запах — вкус приятный, нежный, хорошо выраженный. Запах ароматный.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — однородная, без комков и крупинок.

РЕЦЕПТУРА № 902.

СОУС ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ИЛИ МАЛИНОВЫЙ, ИЛИ ВИШНЕВЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Земляника (садовая) или малина, или вишня	600	510
Сахар	600	600
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Сахар — кристаллы чистые, однородные по величине, белого цвета с желтоватым оттенком, без посторонних примесей.

Технология приготовления

Землянику или малину, или вишню перебирают, удаляют плодоножку, промывают, у вишен удаляют косточки, пересыпают сахаром и оставляют в холодном месте на 2—3 ч для выделения сока, затем варят 15—20 мин. Готовый соус охлаждают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — соус аккуратно налит в соусник.

Вкус и запах — вкус характерный вкусу ягод, использованных для соуса. Запах ароматный, достаточно хорошо выраженный.

Цвет — красный.

Консистенция — жидкой части — однородная с равномерно-распределенными по всей массе ягодами.

РЕЦЕПТУРА № 903.

СОУС АБРИКОСОВЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Абрикосы свежие	599	515
или курага	110	110
Вода для кураги	400	400
Сахар	600	600
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Абрикосы свежие — плоды созревшие с равномерной окраской по всей длине, не увядшие, без механических повреждений.

Сахар — кристаллы сухие, чистые, без посторонних примесей.

Технология приготовления

Свежие абрикосы погружают на 30—40 с в кипяток, снимают с них кожицу, разрезают на 4 части, удаляют косточку, засыпают сахаром, выдерживают 2—3 часа и кипятят 5—8 мин.

Курагу перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2—3 ч. Затем ее варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустения. Готовый соус охлаждают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — соус аккуратно налит в соусник.

Вкус и запах — вкус кисло-сладкий, с привкусом абрикосов. Запах ароматный.

Цвет — желтый.

Консистенция — однородная, без комков.

РЕЦЕПТУРА № 904.

СОУС ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Смородина черная	367	360	347	340
Сахар	700	700	650	650
Вода	—	—	150	150
Выход	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Сахар — кристаллы чистые, сухие, однородные по величине, белого цвета с желтоватым оттенком, без посторонних примесей.

Технология приготовления

По первому варианту подготовленные ягоды протирают, добавляют сахар. Полученную массу тщательно перемешивают, раскладывают в чистые вымытые, сухие банки и хранят в охлажденном помещении. По второму варианту ягоды протирают, вводят в горячий раствор сахара, доводят до кипения и охлаждают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — готовый соус аккуратно подан в соуснике.

Вкус и запах — вкус нежный, с привкусом черной смородины, кисло-сладкий. Запах ароматный.

Цвет — темно-бордовый.

Консистенция — однородная, без комков.

РЕЦЕПТУРА № 905.

СОУС КОНЬЯЧНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	300	300	350	350
Яйца	5 шт.	200	5 шт.	200
Сахар	250	250	260	260
Молоко цельное сгущенное с сахаром	50	50	—	—
Вода	150	150	140	140
Коньяк	100	100	100	100
Выход	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Молоко — жидкость белого цвета, без осадка, вкус и запах чистые, свойственные молоку, без посторонних привкусов и запахов.

Яйца — скорлупа чистая, крепкая, сухая. Белок и желток прочные допускается отклонение желтка от центрального положения, без посторонних привкусов и запахов.

Сахар — однородные кристаллы белого или светло-желтого цвета, сухой, не липкий на ощупь, хорошо растворим в воде.

Технология приготовления

Яйца растирают с сахаром, добавляют молоко, молоко сгущенное и воду кипяченую. Смесь нагревают до 85—90°С, выдерживают при этой температуре 10 мин, затем охлаждают и добавляют коньяк.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса, без хлопьев свернувшихся белков яиц.

Вкус и запах — сладкий, аромат молока, коньяка.

Цвет — кремовый.

Консистенция — однородная.

РЕЦЕПТУРА № 906.

СОУС КЛЮКВЕННЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Клюква	160	160	126	120	105	100
Сахар	160	160	120	120	100	100
Крахмал картофельный	30	30	30	30	30	30
Вода	800	800	850	850	900	900
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Клюква — свежая или мороженая, спелая, чистая, без постороннего запаха и плодоножек, равномерная по размеру и окраске.

Сахар — однородные кристаллы белого или светло-желтого цвета, сухой на ощупь, не липкий, хорошо растворим в воде.

Технология приготовления

Клюкву перебирают, промывают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и кипятят 5—8 мин, затем процеживают. В отвар добавляют сахар и вновь нагревают до кипения. Одновременно разводят крахмал холодной водой или охлажденным ягодным отваром. В горячий ягодный сироп сразу вливают процеженный крахмал и, помешивая, быстро доводят до кипения. После этого вливают ранее отжатый сок.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная жидкость, без комков и частиц ягод.

Вкус и запах — кисло-сладкий, с ароматом клюквы.

Цвет — темно-красный.

Консистенция — однородная, не густая.

РЕЦЕПТУРА № 907.

СОУС ЯБЛОЧНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Яблоки свежие	256	225
Сахар	125	125
Крахмал картофельный	30	30
Корица молотая	1	1
Кислота лимонная	1	1
Вода	800	800
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Яблоки свежие — плоды вызревшие, окраска одинаковая по всей длине, без механических повреждений.

Кислота лимонная — кристаллы белого цвета, чистые, сухие, без посторонних примесей.

Технология приготовления

Нарезанные ломтиками яблоки с кожицей (без семенного гнезда) заливают горячей водой и варят в течение 6—8 мин (в зависимости от сорта) в закрытой посуде до готовности. Затем протирают до пюреобразной консистенции, соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, дают еще раз вскипеть. В готовый соус кладут корицу. Можно готовить соус без корицы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — соус аккуратно налит в соусник, однородной консистенции.

Вкус и запах — вкус нежный, приятный, с привкусом яблок. Запах ароматный.

Цвет — белый с желтовато-зеленым слабым оттенком.

Консистенция — пюреобразная, однородная, без комков и крупинок.

РЕЦЕПТУРА № 908.

СОУС ИЗ ЭКСТРАКТА ЯГОДНОГО

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г
	нетто
Экстракт клюквенный	25
или черносмородиновый	25
Сахар	200
Крахмал картофельный	40
Вода	800
Выход	1000

Технологические требования к основному сырью

Сахар — кристаллы чистые, сухие, белого цвета с желтоватым оттенком, без посторонних примесей.

Крахмал — сухой порошок, белого цвета, без посторонних примесей.

Технология приготовления

Экстракт разводят горячей водой, процеживают, добавляют сахар, вводят предварительно разведенный холодной водой крахмал картофельный и доводят до кипения.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — соус аккуратно налит в соусник, однородной консистенции.

Вкус и запах — вкус ягодный, приятный, нежный. Запах ароматный.

Цвет — розовый.

Консистенция — однородная, без комков и крупинок.

РЕЦЕПТУРА № 909.

СИРОП САХАРНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г
	нетто
Сахар	650
Вода	400
Кислота лимонная	2
Выход	1000

Технологические требования к основному сырью

Сахар — кристаллы сухие, чистые, без посторонних примесей, белого цвета с желтоватым оттенком.

Технология приготовления

Сахар растворяют в горячей воде, раствор процеживают и дают прокипеть при постоянном помешивании. В конце варки добавляют кислоту лимонную и охлаждают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — сироп однородной массы.
Вкус и запах — вкус сладкий с легкой кислинкой. Запах сахара.
Цвет — белый.
Консистенция — однородная, без комков и крупинок.

РЕЦЕПТУРА № 910.

СИРОП КОФЕЙНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г
	нетто
Кофе натуральный молотый	55
Вода	450
Сахар	650
Выход	1000

Технологические требования к основному сырью

Сахар — кристаллы сухие, однородные по величине, чистые, без посторонних примесей, белого цвета с желтоватым оттенком.

Технология приготовления

Молотый кофе заливают кипятком, настаивают 10—15 мин, процеживают, соединяют с сахаром и доводят до кипения. Приготовленный сироп охлаждают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — сироп однородной массы.
Вкус и запах — вкус приятный, с хорошо выраженным привкусом кофе. Запах ароматный.
Цвет — коричневый.
Консистенция — однородная.

РЕЦЕПТУРА № 911.

СИРОП ШОКОЛАДНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г
	нетто
Сахарный песок	525
Какао-порошок	110
Ванилин	0,5
Вода	500
Выход	1000

Технологические требования к основному сырью

Сахар — кристаллы чистые, сухие, белого цвета и желтоватым оттенком, без посторонних примесей.

Какао-порошок — сухой порошок, коричневого цвета, светлого с выраженным ароматом и вкусом.

Технология приготовления

Какао-порошок растирают с сахаром, добавляют горячую воду и тщательно размешивают. Полученную смесь доводят до кипения. Ванилин растирают в теплой воде (1:20) и вводят в готовый шоколадный сироп. Сироп охлаждают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — сироп однородной массы.

Вкус и запах — вкус приятный, с привкусом какао и ванилина. Запах ароматный.

Цвет — коричневый.

Консистенция — однородная, без комков и крупинок.

РЕЦЕПТУРА № 912.

ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I и II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки или груши, или персики, или абрикосы, или бананы, или виноград	150	150	100	100
Выход	—	150	—	100

Технологические требования к основному сырью

Яблоки и груши с характерной для данного сорта формой, однородные по степени зрелости, неповрежденные вредителями и механически.

Персики, абрикосы чистые, однородные по форме и цвету, не зеленые и не переспелые, без повреждения кожицы.

Виноград имеет грозди целые, с нормально развитыми, спелыми, чистыми ягодами.

Технология приготовления

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Подготовленные плоды и ягоды подают на десертной тарелке или в вазочке.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — подготовленные плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Вкус и запах — спелых плодов и ягод.

Цвет — соответствует цвету спелых плодов и ягод.

Консистенция — сочная.

РЕЦЕПТУРА № 913.

ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ С САХАРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Вишня, черешня	189	180	158	150	105	100
или черника	184	180	153	150	102	100
или земляника (садовая)						
или малина	212	180	176	150	118	100
или клюква	79	75	79	75	53	50
Сахар или рафинадная пудра	25	25	15	15	15	15
Сахар или рафинадная пудра (для клюквы)	50	50	30	30	30	30
Выход плодов и ягод	—	205	—	165	—	115
клюквы	—	125	—	105	—	80

Технологические требования к основному сырью

Вишни (черешни) свежие, чистые с плодоножками, однородного цвета и степени зрелости, не зеленые и не переспелые, без повреждений.

Ягоды — свежие, чистые, целые, однородные по окраске и зрелости, с плодоножками, без повреждений и заболеваний.

Технология приготовления

Плоды или ягоды перебирают, у вишни, черешни, черники, земляники, малины удаляют плодоножки, промывают.

Плоды или ягоды кладут на десертную тарелку, в вазочку, креманку и перед самым отпуском посыпают сахаром или рафинадной пудрой. Можно подать плоды и без сахара.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — подготовленные плоды или ягоды уложены на десертную тарелку, или в креманку, посыпаны сахаром или рафинадной пудрой.

Вкус и запах — спелых плодов или ягод с сахаром.

Цвет — натуральный цвет спелых плодов или ягод.

Консистенция — сочная.

РЕЦЕПТУРА № 914.

АРБУЗ, ДЫНЯ, АНАНАС СВЕЖИЕ *

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Арбуз	278	250
или дыня	260	200
или ананас	182	100
Выход арбуза	—	250
дыни	—	200
ананаса	—	100

* Несладкие арбузы, дыни, ананасы можно отпускать с сахаром или рафинадной пудрой (10—15 г на порцию), соответственно изменив выход блюда.

Технологические требования к основному сырью

Арбузы, дыни — свежие, целые, здоровые, незагрязненные, цвет соответствующий хозяйственно-ботаническому сорту, однородные по степени зрелости. Мякоть сочная.

Ананасы — свежие, чистые, здоровые, правильной формы, спелые, без повреждений и заболеваний.

Технология приготовления

Арбуз или дыню моют, разрезают вдоль на несколько частей, у дыни удаляют семена и нарезают ломтиками.

У ананаса срезают верхнюю и нижнюю части плода, надрезают кожуру по вертикали и осторожно, чтобы не повредить мякоть, срезают ее. После этого удаляют сердцевину и нарезают кружочками или ломтиками толщиной 4—5 мм. Плоды кладут на десертную тарелку.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — нарезанные ломтиками дыню и арбуз, кружочками или ломтиками ананасы укладывают на десертную тарелку.

Вкус и запах — свойственные спелым арбузам, дыням или ананасам.

Цвет — свойственный спелым арбузам, дыням, ананасам.

Консистенция — сочная.

РЕЦЕПТУРА № 915.

АПЕЛЬСИНЫ, МАНДАРИНЫ, АНАНАСЫ С САХАРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Апельсины	149	100
или мандарины	135	100
или ананасы	182	100
Сахар или рафинадная пудра	30	30
Выход	—	130

Технологические требования к основному сырью

Апельсины или мандарины здоровые, свежие, однородные по помологическому сорту, цвет апельсинов или мандаринов оранжевый.

Технология приготовления

Апельсины или мандарины моют, очищают от кожицы, нарезают кружочками или делят на дольки. Ананасы подготавливают так: срезают верхнюю и нижнюю часть плода, надрезают кожуру по вертикали и осторожно, чтобы не повредить мякоть, срезают ее. После этого удаляют сердцевину и нарезают кружочками или ломтиками толщиной 4—5 мм. Плоды подают в вазочках, посыпают сахаром или рафинадной пудрой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — апельсины, лимоны, ананасы, очищены от кожицы, нарезаны кружочками или дольками, уложены в вазочки, посыпаны сахаром или рафинадной пудрой.

Вкус и запах — характерные для спелых апельсинов, мандаринов, ананасов с сахаром.

Цвет — характерный для зрелых апельсинов, лимонов и ананасов.

Консистенция — сочная.

РЕЦЕПТУРА № 916.

ЛИМОНЫ С САХАРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Лимоны	39	35
Сахар или рафинадная пудра	20	20
Выход	—	55

Технологические требования к основному сырью

Лимоны здоровые, свежие, форма правильная или неправильная, но не деформированная. Цвет светло-желтый или желтый. Поверхность гладкая или бугристая.

Технология приготовления

Лимоны ошпаривают, нарезают тонкими кружочками или полукружочками. Сахар или рафинадную пудру подают на розетке. Лимоны с сахаром принято подавать к коньяку.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — лимоны нарезанные тонкими кружочками или полукружочками, отдельно на розетке подан сахар или рафинадная пудра.

Вкус и запах — кислые, аромат лимона.

Цвет — лимонной корки — желтый.

Консистенция — сочная.

РЕЦЕПТУРА № 917.

ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ С СИРОПОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I и II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Плоды или ягоды замороженные без сахара	100	100	60	60
Сироп № 909	50	50	30	30
Выход	—	150	—	90

Технологические требования к основному сырью

Быстрозамороженные плоды или ягоды спелые, без механических повреждений, не помятые. Цвет, вкус, аромат, консистенция характерны для данного помологического сорта.

Технология приготовления

Плоды или ягоды замороженные без сахара полностью не размораживают, спустя 10—15 мин их промывают, раскладывают в креманки или вазочки, заливают теплым сахарным сиропом и 25—30 мин дают настояться.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — размороженные плоды или ягоды уложены в креманки или в вазочки, залиты сиропом.

Вкус и запах — спелых плодов и ягод.

Цвет — соответствует натуральным спелым плодам или ягодам.

Консистенция — не такая плотная, как у спелых плодов и ягод, но сочная.

РЕЦЕПТУРА № 918.

ЯГОДЫ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ С СИРОПОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I и II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Ягоды быстрозамороженные с сахаром	100	100	60	60
Сироп от ягод	40	70	20	30
Вода	20		10	
Вино виноградное	10		—	—
Выход	—	170	—	90

Технологические требования к основному сырью

Ягоды быстрозамороженные с сахаром, спелые, без механических повреждений, непомятые, полностью погружены в сироп.

Цвет, вкус, аромат и консистенция характерные для спелых плодов и ягод данного помологического сорта.

Технология приготовления

Банки с ягодами замороженными с сахаром ставят на 10—15 мин в теплую воду, затем их вытирают и вскрывают.

Сироп от ягод смешивают с кипяченой охлажденной водой и подготовленным вином. Этой смесью заливают ягоды, уложенные в креманки.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — замороженные ягоды, сохранившие форму, уложены в креманки и залиты сиропом.

Вкус и запах — натуральных ягод.

Цвет — соответствует цвету спелых ягод.

Консистенция — сочная.

РЕЦЕПТУРА № 919.

МАЛИНА ИЛИ ЗЕМЛЯНИКА С МОЛОКОМ, СМЕТАНОЙ ИЛИ СЛИВКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Малина или земляника (садовая)	147	125	118	100	88	75
Молоко	158	150*	158	150*	105	100*
или сметана	75	75	50	50	35	35
или сливки	125	125	100	100	75	75
или сливки взбитые № 979	—	40	—	30	—	20
Сахар или рафинадная пудра **	25	25	20	20	15	15
Выход с молоком	—	300	—	270	—	190
со сметаной	—	225	—	170	—	125
со сливками	—	275	—	220	—	165
со сливками взбитыми	—	165	—	130	—	95

* Масса молока кипяченого.

** К сливкам взбитым сахар или пудру не подают.

Технологические требования к основному сырью

Малина (земляника) — ягоды свежие, чистые, целые, однородные по степени зрелости, не зеленые и не перезрелые, с плодоножками, без повреждений и заболеваний.

Технология приготовления

Подготовленную малину или землянику (садовую) кладут в вазочки или креманки, сливки взбитые, или сахар, или рафинадную пудру подают на розетке, а кипяченое холодное молоко или сметану, или сливки в молочнике.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — малина или земляника уложены в вазочки или креманки, сливки взбитые, сахар или рафинадная пудра поданы отдельно на розетке; сливки, молоко или сметана — в молочнике.

Вкус и запах — спелой малины или земляники со сливками, с сахаром, сметаной, молоком.

Цвет — ягод — малиновый, сливок, молока или сметаны — белый.

Консистенция — сливок взбитых — пышная, однородная, молока или сметаны — жидкая или полужидкая.

РЕЦЕПТУРА № 920.

ЯБЛОКИ ИЛИ ГРУШИ СО ВЗБИТЫМИ СМЕТАНОЙ ИЛИ СЛИВКАМИ С ОРЕХАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	114	100	114	100
или груши	111	100	111	100
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,1	0,1
Масса плодов вареных	—	80	—	80
Сметана 36% или сливки 35% жидкости	60	60	40	40
Рафинадная пудра	30	30	25	25
Миндаль очищенный	21	19	12	11
Масса миндаля жареного	—	18	—	10
Выход	—	180	—	150

Технологические требования к основному сырью

Яблоки и груши I сорта, чистые, с характерной для данного помологического сорта формой, однородные по степени зрелости, не поврежденные вредителями и механически.

Технология приготовления

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, разрезают на половинки и варят до готовности в воде, подкисленной лимонной кислотой.

Ядра миндаля очищают от кожицы, жарят, измельчают. Сметану и сливки взбивают, добавляют при помешивании рафинадную пудру и жареные орехи (половина нормы).

Яблоки и груши кладут в вазочки, оформляют взбитыми сметаной или сливками, сверху посыпают оставшимися орехами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — сваренные половинками яблоки или груши уложены в вазочки, сверху оформлены взбитыми сметаной или сливками, посыпаны орехами.

Вкус и запах — вкус сладкий, аромат вареных яблок или груш, сметаны или сливок.

Цвет — яблок или груш — в зависимости от сорта — от светло-золотистого до сероватого.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 921.

БАНАНЫ СО СЛИВКАМИ ИЛИ МОЛОКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Бананы	167	100	167	100
Сахар или рафинадная пудра	5	5	5	5
Сливки	100	100	—	—
Молоко	—	—	158	150*
Выход	—	205	—	255

* Масса молока кипяченого.

Технологические требования к основному сырью

Бананы I сорта, целые разных размеров, с неповрежденной кожицей, с плодоножками. Цвет кожицы желтоватый. Консистенция мякоти плотная, мягкая. Вкус и аромат спелых бананов.

Технология приготовления

Очищенные бананы нарезают кружочками толщиной 5—6 мм, кладут в вазочки и посыпают сахаром или рафинадной пудрой. Отдельно подают холодное кипяченое молоко или сливки.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — очищенные бананы, нарезаны кружочками, уложены в вазочки и посыпаны сахаром или рафинадной пудрой. Отдельно подано холодное молоко или сливки.

Вкус и запах — спелых бананов с молоком или сливками.

Цвет — мякоти бананов — желтоватый, сливки, молоко — белого цвета.

Консистенция — мякоть бананов сочная, плотная.

РЕЦЕПТУРА № 922.

ЧЕРНОСЛИВ СО СЛИВКАМИ ИЛИ СО СМЕТАНОЙ ВЗБИТЫМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Чернослив	53	80*/60
Сливки или смена взбитые	—	40
Выход	—	100

* Масса набухшего чернослива с косточкой.

Технологические требования к основному сырью

Чернослив мясистый, однородного, глянцеватого, черного цвета, слегка кисловатого вкуса с ярко выраженным запахом.

Технология приготовления

Перебранный и промытый чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания и остывания. Затем из чернослива удаляют косточки и кладут его в креманки или в вазочки, а сверху перед отпуском выпускают из кондитерского мешка взбитые сливки или сметану.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — набухший и освобожденный от косточки чернослив, уложен в креманки или вазочки, на поверхность отсажены взбитые сливки или сметана.

Вкус и запах — кисловатые, чернослива со сливками.

Цвет — чернослива — черный, сливок и сметаны — белый.

Консистенция — чернослив мягкий, сливки и сметана — однородные, пышные.

РЕЦЕПТУРА № 923.

ЯБЛОКИ ИЛИ ГРУШИ С СИРОПОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	179	125	134	94	—	—
или груши	171	125	129	94	—	—
Масса плодов вареных	—	100	—	75	—	—
Сахар	40		30		—	—
Вода	55	90	95	120	—	—
Кислота лимонная	0,1		0,1		—	—
Вино виноградное	10	10	5	5	—	—
Выход	—	200	—	200	—	—

Технологические требования к основному сырью

Яблоки и груши однородные по степени зрелости, не зеленые и не перезрелые, одинаковые по размеру и форме, окраска и вкус свойственные данному сорту, не загнившие.

Технология приготовления

Яблоки или груши очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, варят 6—8 мин в сахарном сиропе, подкисленном кислотой лимонной. Плоды вынимают, сироп процеживают, добавляют в него подготовленное вино виноградное, вновь заливают им плоды и охлаждают.

В креманку кладут яблоко или грушу и заливают сиропом.

Быстроразваривающиеся яблоки и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в нем до охлаждения.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — очищенное целое яблоко или груша без сердцевины, уложены в креманки, залиты сиропом.

Вкус и запах — сладкий, аромат свойственный яблокам или грушам.

Цвет — яблок или груш от светло-золотистого до сероватого.

Консистенция — яблоки и груши мягкие.

РЕЦЕПТУРА № 924.

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки или айва	68,2	60	68,2	60	45,4	40
или груши	66,6	60	66,6	60	44,4	40
Вода	142	142	142	142	172	172
или						
Черешня или вишня	63,2	60	63,2	60	42,2	40
или слива или персики	66,6	60	66,6	60	44,4	40
или абрикосы	69,8	60	69,8	60	46,6	40
Вода	132	132	132	132	162	162
Сахар	30	30	30	30	24	24
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,2	0.2	0,2	0,2
Выход	—	200	—	200	—	200

Технологические требования к основному сырью

Яблоки и груши однородные по степени зрелости, не зеленые и не перезрелые, одинаковые по размеру и форме, окраска и вкус свойственные данному сорту, не загнившие.

Технология приготовления

Яблоки или груши, или айву моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Сироп приготовленный следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10—12 мин и процеживают. В подготовлен-

ный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6—8 мин. Быстроразваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы или персики, или абрикосы перебирают, моют разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают горячий сироп сахарный и доводят до кипения.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — сироп прозрачный, яблоки, груши, айва нарезаны половинками или дольками без сердцевины; сливы, черешня, вишня — в целом виде без плодоножки. Плоды и ягоды целые, неразваренные, сохранившие форму.

Вкус и запах — кисло-сладкий, аромат того продукта из которого приготовлен компот.

Цвет — сироп бесцветный, янтарный или вишневый.

Консистенция — сиропа жидкая, плодов и ягод — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 925.

КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И БАХЧЕВЫХ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	42,8	30	28,6	20	28,6	20
Груши	—	—	20,6	15	—	—
Абрикосы	—	—	23,2	20	—	—
Слива	22,2	20	—	—	11,5	10
Черешня	—	—	15,8	15	—	—
Земляника (садовая)	23,6	20	—	—	—	—
Дыня	—	—	—	—	23,4	15
Арбуз	—	—	—	—	28,8	15
Сахар	40	40	40	40	30	30
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Вода	127	127	127	127	148	148
Выход	—	200	—	200	—	200

Технологические требования к основному сырью

Яблоки и груши, однородные по степени зрелости, не зеленые и не перезрелые, одинаковые по размеру и форме, окраска и вкус свойственные данному сорту, не загнившие.

Плоды (абрикосы, слива, черешня) — одного помологического сорта, свежие, здоровые, чистые, зрелые, не загнившие.

Технология приготовления

Яблоки и груши очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда и нарезают дольками. Абрикосы и сливы разрезают пополам и удаляют косточки. У арбузов и дынь удаляют кору и семена, у земляники (садовой) и черешни — плодоножки.

Яблоки, груши, абрикосы, сливы, черешню варят при слабом кипении не более 6—8 мин. Быстроразваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Кусочки арбузов и дынь и землянику (садовую) кладут в готовый компот в сыром виде. Компот отпускают в креманках, вазочках или стаканах.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — сироп прозрачный, яблоки и груши очищены от кожицы, нарезаны дольками, абрикосы, сливы — половинками без косточек, арбузы и дыни кусочками. Плоды и ягоды, кусочки арбузов и дынь неразваренные, сохранившие форму.

Вкус и запах — кисло-сладкие, с ароматом свежих плодов и бахчевых.

Цвет — сиропа — розовый.

Консистенция — сиропа, плодов и бахчевых — жидкая.

РЕЦЕПТУРА № 926.

КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И СЛИВ ИЛИ ИЗ ЯБЛОК И АЛЫЧИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	34	30	34	30	22,8	20
Слива	33,4	30	33,4	30	22,2	20
или алыча *	32,2	30	32,2	30	21,6	20
Сахар	30	30	30	30	24	24
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Вода	142	142	142	142	168	168
Выход	—	200	—	200	—	200

* При использовании алычи кислоту лимонную не добавляют.

Технологические требования к основному сырью

Яблоки однородные по степени зрелости, не зеленые и не перезрелые, одинаковые по размеру и форме. Окраска и вкус свойственные данному сорту, не загнившие.

Плоды сливы, алыча одного помологического сорта. Свежие, здоровые, чистые, зрелые.

Технология приготовления

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. В подготовленный горячий сироп погружают яблоки и варят при слабом кипении не более 6—8 мин, добавляют сливу или алычу, у которых предварительно удаляют косточки, доводят до кипения и охлаждают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — сироп прозрачный, яблоки нарезаны дольками, без сердцевины, алыча или слива неразваренные, сохранившие форму.

Вкус и запах — кисло-сладкие, аромат яблок, вишен или слив.

Цвет — сироп — вишневого цвета.

Консистенция — сиропа — жидкая, плодов и ягод — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 927.

КОМПОТ ИЗ КРЫЖОВНИКА И ВИШНИ ИЛИ ИЗ КРЫЖОВНИКА И СМОРОДИНЫ ЧЕРНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крыжовник	30,6	30	30,6	30	30,6	30
Вишня	31,6	30	31,6	30	—	—
Смородина черная	—	—	—	—	30,6	30
Сахар	30	30	30	30	24	24
Вода	130	130	130	130	136	136
Выход	—	200	—	200	—	200

Технологические требования к основному сырью

Ягоды (смородины, крыжовника) свежие, чистые, сухие, без механических повреждений и вредителями, болезнями, плесени, загнивания.

Технология приготовления

Плоды и ягоды перебирают, удаляют плодоножки и моют. В горячий готовый сироп кладут подготовленные плоды и ягоды, доводят до кипения и охлаждают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — сироп прозрачный, вишня, крыжовник, смородина без плодоножек, не утратившие форму, не разваренные, компот разлит в креманки или стаканы.

Вкус и запах — кисло-сладкие, с ароматом крыжовника и вишни, или крыжовника и смородины.

Цвет — темно-бордовый.

Консистенция — сиропа — жидкая, плодов и ягод — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 928.

КОМПОТ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ ИЛИ МАЛИНЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Земляника (садовая) или малина	82	70	59	50	—	—
Сахар	40	40	30	30	—	—
Вода	95	95	125	125	—	—
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,1	0,1	—	—
Выход	—	200	—	200	—	—

Технологические требования к основному сырью

Ягоды земляники или малины свежие, чистые, не мятые, съемной зрелости и окраски, с плодоножками, без заболеваний и повреждений вредителями.

Технология приготовления

Подготовленные ягоды раскладываются в креманки или вазочки, заливают теплым сиропом и дают настояться в течение 30—40 мин.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — сырые ягоды разложены в креманки и залиты сиропом.

Вкус и запах — кисло-сладкий вкус, аромат земляники или малины.

Цвет — малины и земляники натурального цвета, свойственного зрелым ягодам.

Консистенция — ягод — мягкая; соотношение густой и жидкой части 1:3 или 1:5.

РЕЦЕПТУРА № 929.

КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ И МАНДАРИНОВ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Апельсины	104	70	104	70	75	50
или мандарины	95	70	95	70	68	50
Сахар	40	40	40	40	30	30
Цедра	5	5	5	5	5	5
Вода	95	95	95	95	125	125
Выход	—	200	—	200	—	200

Технологические требования к основному сырью

Апельсины, мандарины здоровые, свежие, разной формы, не поврежденные. Окраска свойственная данному помологическому сорту.

Технология приготовления

Апельсины или мандарины моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками (мандарины можно разделить на дольки), кладут в стаканы или вазочки, заливают сиропом и дают настояться. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют цедру, предварительно очищенную от белой мякоти, нарезанную тонкой соломкой, доводят до кипения, проваривают 10—12 мин и процеживают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кружочки очищенных мандаринов или апельсинов уложены в стаканы или вазочки, залиты теплым сиропом и охлаждены.

Вкус и запах — вкус сладкий или кисло-сладкий, аромат мандаринов или апельсинов.

Цвет — апельсинов и мандаринов натуральный, сиропа — бледно-желтый.

Консистенция — сиропа жидкая с наличием в нем свежих мандаринов или апельсинов.

РЕЦЕПТУРА № 930.

КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Персики, или айва, или абрикосы (половинки или кусочки)	60	60
Сахар	10	90
Сироп консервированного компота	40	
Вода	45	
или вишня, или черешня, или яблоки или сливы целые	55	55
Сахар	10	95
Сироп консервированного компота	45	
Вода	45	
Выход	—	150

Технологические требования к основному сырью

Консервированные плоды приятного вкуса и запаха, свойственные данному виду плодов, без посторонних привкусов и запахов. Плоды равномерные по размеру, не разваренные, сироп без частиц плодовой мякоти.

Технология приготовления

Плоды кладут в вазочки или креманки, заливают охлажденным сиропом. Сироп варят из воды и сахара, процеживают, затем в него добавляют сироп консервированных плодов, доводят до кипения и охлаждают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — плоды уложены в вазочки или креманки, залиты охлажденным сиропом.

Вкус и запах — сладкий или кисло-сладкий, аромат консервированных плодов.

Цвет — соответствует цвету сиропа консервированных плодов, из которых приготовлен компот.

Консистенция — сиропа жидкая, с наличием консервированных плодов.

РЕЦЕПТУРА № 931.

КОМПОТЫ-АССОРТИ (консервы)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Плоды и ягоды компота — ассорти	55	55
Сироп компота — ассорти	45	
Сахар	10	95
Вода	45	
Выход	—	150

Технологические требования к основному сырью

Консервированные фруктовые компоты имеют вкус и запах свойственные плодам и ягодам, входящим в их состав, без посторонних. Плоды и ягоды не разваренные, сироп без частиц плодовой мякоти.

Технология приготовления

Плоды и ягоды кладут в вазочки или креманки, чередуя их по цвету и заливают охлажденным сиропом. Сироп варят из воды и сахара, процеживают, затем в него добавляют сироп консервированных плодов, доводят до кипения и охлаждают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — плоды и ягоды уложены в вазочки или креманки, залиты охлажденным сиропом.

Вкус и запах — сладкий или кисло-сладкий, аромат консервированных плодов или ягод.

Цвет — соответствует цвету сиропа компота-ассорти.

Консистенция — сиропа — жидкая с наличием в нем плодов и фруктов.

РЕЦЕПТУРА № 932.

КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД СУШЕНЫХ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	20	75*	20	75*	15	56*
или груши	40	60*	40	60*	30	45*
или курага	25	46*	25	46*	20	37*
или чернослив	32	48*	32	48*	25	37*
или урюк	32	60*	32	60*	25	46*
или изюм	25	40*	25	40*	20	32*
Сахар **	20	20	20	20	20	20
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Вода	197	197	197	197	203	203
Выход	—	200	—	200	—	200

* Масса плодов или ягод вареных.

** Для компота из чернослива и изюма закладка сахара составляет 15 г по всем трем колонкам.

Технологические требования к основному сырью

Сухофрукты имеют свойственный им вкус и аромат, без посторонних привкусов и запахов, без плесени и признаков спиртового брожения. Цвет свойственный сушеным плодам и ягодам.

Технология приготовления

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1—2 ч, яблоки 20—30 мин, чернослив, урюк, курагу 10—20 мин, изюм 5—10 мин.

Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне для того, чтобы он настоялся.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — плоды и ягоды, без посторонних примесей, сварены до полной готовности, сохранившие свою форму, уложены в креманки или стакан и залиты сиропом.

Вкус и запах — сладкий или кисло-сладкий, аромат фруктов или ягод.

Цвет — от светло-коричневого до темно-коричневого.

Консистенция отвара — жидкая, отвар прозрачный, с наличием хорошо проваренных фруктов.

РЕЦЕПТУРА № 933.

КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм и др.	25	62*	25	62*	20	50*
Сахар	20	20	20	20	20	20
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Вода	192	192	192	192	200	200
Выход	—	200	—	200	—	200

* Масса сухофруктов вареных.

Технологические требования к основному сырью

Сухофрукты имеют свойственный им вкус и аромат, без посторонних привкусов и запахов, без плесени и признаков спиртового брожения, не поврежденные вредителями. Цвет свойственный сушеным сухофруктам.

Технология приготовления

Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1—2 ч, яблоки — 20—30 мин, чернослив, урюк, курагу — 10—20 мин, изюм — 5—10 мин.

Компот из плодов ягод сушеных готовят накануне для того, чтобы он настоялся.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — сухофрукты, без посторонних примесей, сварены до полной готовности, сохраняют форму, уложены в креманки или стаканы, залиты, полученным при варке сухофруктов отваром.

Вкус и запах — кисло-сладкий, аромат смеси сухофруктов.

Цвет — жидкой части — от светло- до темно-коричневого с красноватым оттенком (в зависимости от набора фруктов).

Консистенция — жидкая, отвар прозрачный с хорошо проваренными фруктами и ягодами.

РЕЦЕПТУРА № 934.

КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД СВЕЖИХ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Клюква	25,2	24	21	20	21	20
или брусника	26,6	24	22,2	20	22,22	20
или смородина черная, или крыжовник	24,4	24	20,4	20	20,4	20
или смородина красная	25,6	24	21,2	20	21,2	20
Вода	179	179	186	186	186	186
или						
Черника *	32,6	32	24,4	24	24,4	24
или вишня	37,6	32	28,2	24	28,2	24
или алыча	34,4	32	25,8	24	25,8	24
или мирабель	37,6	32	—	—	—	—
или слива	35,6	32	26,6	24	26,6	24
Вода	170	170	183	183	183	183
Сахар	24	24	24	20	20	20
Крахмал картофельный	9	9	9	9	9	9
Выход	—	200	—	200	—	200

* В кисель из черники добавляют кислоту лимонную массой 2 г по всем трем колонкам.

Технологические требования к основному сырью

Ягоды (смородина, брусника, крыжовник) свежие, чистые, сухие, без повреждений механических, вредителями и болезнями, плесени, загнивания, посторонних привкусов и запахов.

Клюква свежая или примороженная, спелая, чистая, без постороннего запаха, разнородная по размеру и окраске.

Ягоды (вишни, сливы, алыча) — одного помологического сорта, свежие, здоровые, чистые, зрелые, не загнившие.

Технология приготовления

Клюкву или бруснику, или чернику, или смородину, или вишню перебирают, удаляют косточки из вишни, плодоножки и моют. Плоды и ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5—6 горячей воды), проваривают при слабом кипении 10—15 мин и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок.

Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Алычу или сливу, или миробель (с удаленными косточками), или крыжовник варят с небольшим количеством воды в течение 7—10 мин, отвар сливают, ягоды или плоды протирают. В отвар добавляют сахар, пюре доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Готовый кисель разливают в вазочки или стаканы по 150—200 г (на порцию).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кисель без частиц ягод или плодов, комков и пленок, поверхность гладкая, разлит в вазочки или в стаканы.

Вкус и запах — кисло-сладкий вкус и аромат соответствующий вкусу и аромату плодов или ягод, из которых приготовлен кисель.

Цвет — свойственный цвету ягод и плодов, из которых приготовлен кисель.

Консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

РЕЦЕПТУРА № 935.

КИСЕЛЬ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ, МАЛИНЫ ЕЖЕВИКИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Земляника (садовая)	28,2	24	23,6	20	23,6	20
или земляника (лесная)	24,6	24	21,2	20	21,2	20
Вода	174	174	182	182	182	182
или						
Малина или ежевика	37,6	32	28,2	24	28,2	24
Вода	166	166	178	178	178	178
Сахар	24	24	20	20	20	20
Крахмал картофельный	9	9	9	9	9	9
Кислота лимонная	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
Выход	—	200	—	200	—	200

Технологические требования к основному сырью

Ягоды (малина, ежевика, земляника) свежие, чистые, немятые, съемной зрелости и окраски, с плодоножкой, без заболеваний и повреждений вредителями.

Технология приготовления

Подготовленные землянику или малину, или ежевику протирают. Полученный сок с мякотью сливают и ставят на холод. Оставшуюся от ягод мезгу заливают горячей водой, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок.

Кисель охлаждают, при отпуске разливают по 200 г в стаканы или вазочки по 150 г, можно посыпать сахаром в количестве 5—8% от нормы, предусмотренной рецептурой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кисель без частиц ягод и комков, поверхность гладкая, разлит в стаканы или в вазочки.

Вкус и запах — вкус кисло-сладкий, аромат тех ягод, из которых приготовлен кисель.

Цвет — розоватый.

Консистенция — однородная, без комков заварившегося крахмала, средней густоты, слегка желеобразная.

РЕЦЕПТУРА № 936.

КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК С КЛЮКВОЙ ИЛИ ИЗ ЯБЛОК

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки свежие	45,4	40	29,6	26	34	30
Клюква *	6,4	6	4,2	4	—	—
Сахар	24	24	20	20	20	20
Крахмал картофельный	8	8	8	8	8	8
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Вода	178	178	197	197	197	197
Выход	—	200	—	200	—	200

* Кисель можно готовить без клюквы, в этом случае соответственно увеличивают норму закладки яблок.

Технологические требования к основному сырью

Яблоки однородные по степени зрелости, не зеленые и не перезрелые, одинаковые по размеру и форме, окраска, вкус свойственные данному сорту, не загнившие.

Технология приготовления

Из подготовленной клюквы отжимают сок, из мезги приготовляют отвар и процеживают; яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают, заливают горячей водой, варят до готовности, протирают. Полученное пюре соединяют с отваром из мезги, сахаром и кислотой лимонной, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. После этого вводят в кисель отжатый сок клюквы.

В случае приготовления киселя без клюквы, яблоки с кожицей (без семенного гнезда) нарезают, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают, соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения. Готовый кисель разливают в вазочки или стаканы по 150—200 г (на порцию).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кисель непрозрачный, без комков заварившегося крахмала, разлит в вазочки или стаканы, поверхность гладкая.

Вкус и запах — кисло-сладкий, аромат яблок и клюквы.

Цвет — розовый.

Консистенция — однородная, без комков заварившегося крахмала и кусочков непротертых яблок, средней густоты, слегка желеобразная.

РЕЦЕПТУРА № 937.

КИСЕЛЬ ИЗ РЕВЕНЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Ревень (черешки)	—	—	60	45	40	30
Сахар	—	—	32	32	24	24
Крахмал картофельный	—	—	8	8	9	9
Цедра лимонная или апельсиновая	—	—	0,1	0,1	0,1	0,1
Вода	—	—	154	154	176	176
Выход	—	—	—	200	—	200

Технологические требования к основному сырью

Черешки ревеня свежие, чистые, мясистые, без механических повреждений и поражений болезнями и вредителями.

Технология приготовления

Ревень моют, очищают, нарезают кусочками (1—2 см), отваривают в воде до размягчения и отвар сливают. Ревень протирают. В отвар добавляют сахар, цедру лимонную или апельсиновую, снятую в виде ленты, доводят до кипения и процеживают.

Пюре соединяют с отваром, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Кисель можно готовить без цедры.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кисель не прозрачный, без комков, поверхность гладкая, без пленок, разлит в вазочки или стаканы.

Вкус и запах — кисло-сладкий с ароматом ревеня и апельсиновой цедры.

Цвет — темно-зеленый с розовым оттенком.

Консистенция — однородная, без комков заварившегося крахмала, без расслоения, средней густоты.

РЕЦЕПТУРА № 938.

КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СУШЕНЫХ С КЛЮКВОЙ ИЛИ ИЗ ЯБЛОК СУШЕНЫХ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки сушеные	10	10	10	10	12	121
Клюква	6,4	6	6,4	6	—	—
Сахар	30	30	30	30	24	24
Крахмал картофельный	7	7	7	7	7	7
Кислота лимонная	—	—	—	—	0,2	0,2
Вода	207	207	207	207	216	216
Выход	—	200	—	200	—	200

Технологические требования к основному сырью

Яблоки сушеные, очищенные, без семенной камеры. Кружки и дольки не надорванные, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями.

Технология приготовления

Промытые яблоки сушеные заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 ч для набухания. Варят их в той же воде 20—30 мин при слабом кипении и протирают. Полученное пюре соединяют с отваром, сахаром и кислотой лимонной, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Кисель охлаждают, при отпуске разливают по 200 г в стаканы или вазочки по 150 г, можно посыпать сахаром в количестве 5—8% от нормы предусмотренной рецептурой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кисель без частиц сушеных яблок и комков, непрозрачный, поверхность гладкая, разлит в стаканы или в вазочки.

Вкус и запах — вкус кисло-сладкий, аромат сушеных яблок, клюквы.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — однородная, без комков заварившегося крахмала, средней густоты, слегка желированная.

РЕЦЕПТУРА № 939.

КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курага	28	28	24	24	20	20
Сахар	32	32	24	24	20	20
Крахмал картофельный	6	6	7	7	9	9
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Вода	200	200	210	210	220	220
Выход	—	200	—	200	—	200

Технологические требования к основному сырью

Курага — целыми плодами, без косточки или половинками, вкус и аромат сушеных абрикос, без посторонних привкусов и запахов, примесей, без признаков спиртового брожения и плесени.

Технология приготовления

Курагу промывают, заливают горячей водой и оставляют на 2—3 ч для набухания. Затем варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Готовый кисель разливают в вазочки или стаканы по 150—200 г (на порцию).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — без крупных частиц кураги, комков, поверхность гладкая, без пленок, разлит в вазочки или стаканы.

Вкус и запах — кисло-сладкий, аромат кураги.

Цвет — желтоватый.

Консистенция — однородная, без комков заварившегося крахмала, средней густоты, слегка желеобразная.

РЕЦЕПТУРА № 940.

КИСЕЛЬ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Апельсины	74,6	50
или мандарины	67,6	50
Сахар	24	24
Кислота лимонная	0,1	0,1
Вода	160	160
Крахмал	8	8
Выход	—	200

Технологические требования к основному сырью

Апельсины, мандарины — свежие, поверхность без повреждений механических, вредителями и болезнями. Окраска свойственная помологическому сорту.

Технология приготовления

Апельсины или мандарины моют, очищают от кожицы, удаляю семена, протирают, отжимают сок. Из цедры и оставшейся после отжима мякоти плодов приготовляют отвар. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения. Готовый кисель разливают в вазочки или стаканы по 150—200 г (на порцию), охлаждают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кисель однородный консистенции, без комков и частиц апельсинов и мандаринов.

Вкус и запах — кисло-сладкий, аромат апельсинов и мандаринов.

Цвет — слегка желтоватый.

Консистенция — однородная, без комков заварившегося крахмала, средней густоты, слегка желированная.

РЕЦЕПТУРА № 941.

КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (витаминный)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Плоды шиповника сушеные	8	8	8	8	8	8
Сахар	32	32	24	24	24	24
Крахмал картофельный	10	10	10	10	10	10
Кислота лимонная	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Вода	210	210	218	218	218	218
Выход	—	200	—	200	—	200

Технологические требования к основному сырью

Плоды шиповника сушеные, однородные по размеру и окраске, сухие, без плесени, без запаха затхлости.

Технология приготовления

Плоды шиповника промывают, заливают половиной нормы горячей воды и варят 10—15 мин. Отвар сливают, плоды измельчают, снова заливают горячей водой и вторично варят. Первый и второй отвары соединяют, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Готовый кисель разливают в вазочки или креманки.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кисель без комков, с гладкой поверхностью, разлит в вазочки или стаканы.

Вкус и запах — кисло-сладкий.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — однородная, без комков заварившегося крахмала, средней густоты, слегка желированная.

РЕЦЕПТУРА № 942.

КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО НАТУРАЛЬНОГО *

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сок плодовый или ягодный натуральный	60	60
Сахар	24	24
Крахмал картофельный	10	10
Вода	140	140
Выход	—	200

* При недостаточной кислотности в кисель добавляют кислоту лимонную (1 г на 1000 г киселя).

Технологические требования к основному сырью

Осветленные соки в/с и 1-го сорта прозрачные, неосветленные с небольшим осадком, вкус и запах ягод и плодов, из которых приготовлен сок.

Технология приготовления

Сок (50% от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят до кипения, разливают в вазочки или стаканы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кисель прозрачный, без комков и пленок, поверхность гладкая, разлит в вазочки или стаканы.

Вкус и запах — кисло-сладкий, с ароматом сока, из которого приготовлен кисель.

Цвет — кисель соответствует цвету сока, из которого он приготовлен.

Консистенция — однородная, без комков заварившегося крахмала, средней густоты, слегка желированная.

РЕЦЕПТУРА № 943.

КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО С САХАРОМ *

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сок плодовый или ягодный с сахаром	60	60
Сахар	20	20
Крахмал картофельный	10	10
Вода	144	144
Выход	—	200

* При недостаточной кислотности в кисель добавляют кислоту лимонную (1 г на 1000 г киселя).

Технологические требования к основному сырью

Осветленные соки в/с с сахаром, прозрачные, в неосветленных допускается незначительный осадок, вкус и запах плодов и ягод из которых приготовлен сок с сахаром.

Технология приготовления

Сок (50% от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят до кипения. Готовый кисель разливают в вазочки или креманки.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кисель прозрачный, без комков и пленок, поверхность гладкая, разлит в вазочки или стаканы.

Вкус и запах — кисло-сладкий, с ароматом сока, из которого приготовлен кисель.

Цвет — соответствует цвету сока, из которого приготовлен кисель.

Консистенция — однородная, без комков заварившегося крахмала, средней густоты, слегка желированная.

РЕЦЕПТУРА № 944.

КИСЕЛЬ ИЗ СИРОПА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО НАТУРАЛЬНОГО

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сироп плодовый или ягодный	53	53	40	40	34	34
Крахмал картофельный	10	10	10	10	10	10
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,2	0,02	0,02	0,2
Вода	171	171	184	184	190	190
Выход	—	200	—	200	—	200

Технологические требования к основному сырью

Сиропы плодовоягодные прозрачные, без осадка, цвет, соответствует цвету натуральных плодов и соков, из которых приготовлен сироп. Вкус и запах сладкий или кисло-сладкий, аромат плодов и ягод.

Технология приготовления

Сироп (50% от нормы, указанной в рецепте) разбавляют водой, добавляют кислоту лимонную и доводят до кипения. В полученый сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сироп и вновь доводят до кипения, разливают в вазочки или стаканы, охлаждают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кисель прозрачный, без комков с гладкой поверхностью, без пленок, разлит в вазочки или стаканы, охлаждают.

Вкус и запах — кисло-сладкий, аромат сиропа, из которого приготовлен кисель.

Цвет — соответствует цвету сиропа из которого приготовлен кисель.

Консистенция — однородная, без комков заварившегося крахмала, средней густоты, слегка желированная.

РЕЦЕПТУРА № 945.

КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО НАТУРАЛЬНОГО И ПЮРЕ ПЛОДОВОГО

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сок плодовый или ягодный натуральный	30	30
Пюре плодовое (консервы)	30	30
Сахар	10	10
Кислота лимонная	0,2	0,2
Вода	154	154
Крахмал картофельный	10	10
Выход	—	200

Технологические требования к основному сырью

Осветленные соки в/с прозрачные, без осадка; в соках II сорта и неосветленных допускается содержание осадка не более 0,15—0,2%. Вкус и запах свойственные вкусу и запаху плодов или ягод, из которых приготовлен сок.

Технология приготовления

Сок разбавляют водой, добавляют сахар и кислоту лимонную, доводят до кипения, затем вводят подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения, вводят в кисель пюре и размешивают до однородной консистенции.

Готовый кисель разливают в вазочки или стаканы и охлаждают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кисель прозрачный, без комков и пленок, поверхность гладкая, разлит в вазочки или стаканы.

Вкус и запах — кисло-сладкий, аромат плодов и ягод, из которых приготовлен сок.

Цвет — соответствует цвету сока или пюре, из которого приготовлен кисель.

Консистенция — однородная, без комков заварившегося крахмала, средней густоты, слегка желированная.

РЕЦЕПТУРА № 946.

КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Повидло или джем, или варенье	40	40	32	32	24	24
Сахар	10	10	12	12	8	8
Крахмал картофельный	7	7	7	7	7	7
Кислота лимонная *	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Вода	173	173	178	178	191	191

Технологические требования к основному сырью

Повидло, джем, варенье имеют цвет близкий к цвету плодов и ягод, из которых они приготовлены, вкус и запах приятные, соответствующие плодам и ягодам, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Повидло или джем, или варенье разводят горячей водой и нагревают до кипения, затем процеживают с одновременным протиранием плодов или ягод (при использовании варенья), добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Готовый кисель разливают в вазочки или стаканы по 150—200 г на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кисель без комков, непрозрачный, с гладкой поверхностью, без пленок, разлит в вазочки или стаканы.

Вкус и запах — кисло-сладкий, аромат повидла, джема или варенья.

Цвет — соответствует цвету повидла, варенья, джема.

Консистенция — однородная, без комков заварившегося крахмала, средней густоты, слегка желированная.

РЕЦЕПТУРА № 947.

КИСЕЛЬ ИЗ ЭКСТРАКТА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Выход	—	200	—	200	—	200
Экстракт плодовый или ягодный	—	—	4	4	3	3
Сахар	—	—	32	32	20	20
Крахмал картофельный	—	—	10	10	10	10
Вода	—	—	178	178	190	190
Выход	—	—	—	200	—	200

Технологические требования к основному сырью

Плодовый или ягодный экстракт, прозрачные, (в/с) и с небольшим осадком (1 с), вкус и запах ягод или плодов, из которых экстракт приготовлен.

Технология приготовления

Экстракт процеживают, разводят горячей водой, добавляют сахар, нагревают до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Разливают в вазочки или стаканы, охлаждают. Отпускают кисель в вазочках или стакнах по 150—200 г на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кисель без комков, с гладкой поверхностью, разлит в вазочки или стаканы.

Вкус и запах — кисло-сладкий, с ароматом экстракта.

Цвет — соответствует цвету плодово-ягодного экскракта.

Консистенция — однородная, без комков заварившегося крахмала, средней густоты, слегка желированная.

РЕЦЕПТУРА № 948.

КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА НА ПЛОДОВЫХ ИЛИ ЯГОДНЫХ ЭКСТРАКТАХ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кисель из концентрата	—	—	24	24	24	24
Сахар	—	—	15	15	10	10
Кислота лимонная *	—	—	0,2	0,2	0,2	0,2
Вода	—	—	186	186	190	190
Выход	—	—	—	200	—	200

* Добавляется в том случае, если кислотность концентрата недостаточна.

Технологические требования к основному сырью

Брикеты концентрированного киселя прочные, сухие, целые, этикетки чистые. Порошкообразные концентраты без комков.

Технология приготовления

Кисель из концентрата разводят ровным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, кислоту лимонную и непрерывно помешивая, доводят до кипения. Разливают и охлаждают. Готовый кисель отпускают в вазочках или стаканах по 150—200 г на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кисель прозрачный, без комков, разлит в вазочки или стаканы.

Вкус и запах — сладкий или кисло-сладкий, аромат того продукта, из которого приготовлен концентрат.

Цвет — соответствует цвету ягод, из которых приготовлен концентрат.

Консистенция — средней густоты, однородная, слегка желированная.

РЕЦЕПТУРА № 949.

КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ (густой)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Клюква	21	20
Сахар	20	20
Крахмал картофельный	16	16
Вода	184	184
Выход	—	200

Технологические требования к основному сырью

Клюква свежая или примороженная, спелая, чистая, без постороннего запаха и плодоножек, разнородная по размеру и окраске.

Технология приготовления

Клюкву перебирают, удаляют плодоножки и моют, затем протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5—6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10—15 мин и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, кисель проваривают при слабом кипении 6—8 мин, вливают сок, а затем разливают в подготовленные формы или на противни и охлаждают.

При отпуске кисель выкладывают из формы на вазочку или в креманку и поливают сиропом плодово-ягодным, или кладут варенье, джем, конфитюр, или подают холодное кипяченое молоко, или сливки (50—100 г на порцию) или взбитые сливки.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кисель без частиц ягод, комков и пленок, поверхность гладкая, выложен в вазочки или креманки.

Вкус и запах — кисло-сладкий, аромат клюквы.

Цвет — темно-красный.

Консистенция — однородная, густая, слегка желированная.

РЕЦЕПТУРА № 950.

КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ (густой)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курага	20	20
Сахар	20	20
Крахмал картофельный	16	16
Кислота лимонная	0,1	0,1
Вода	220	220
Выход	—	200

Технологические требования к основному сырью

Курага целыми плодами, без косточек или половинками, вкус и аромат сушеных абрикос, без посторонних привкусов и запахов, примесей, без признаков спиртового брожения и плесени.

Технология приготовления

Курагу промывают, заливают горячей водой и оставляют на 2—3 ч для набухания. Затем варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал, проваривают 6—8 мин, при слабом кипении. Готовый кисель разливают в подготовленные формы или противень и охлаждают.

При отпуске кисель выкладывают из формы на вазочку или в креманку и поливают сиропом плодово-ягодным, или кладут варенье, джем, конфитюр или подают холодное кипяченое молоко, или сливки (50—100 г на порцию) или взбитые сливки из расчета 25 г на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кисель без крупных частиц кураги, комков, поверхность гладкая, без пленок, выложен в вазочки или креманки.

Вкус и запах — кисло-сладкий, аромат кураги.

Цвет — желтоватый.

Консистенция — однородная, без комков заварившегося крахмала, слегка желированная, густая.

РЕЦЕПТУРА № 951.

КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК (густой)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яблоки свежие	51,2	45
Сахар	24	24
Крахмал картофельный	16	16
Кислота лимонная	0,2	0,2
Вода	192	192
Выход	—	200

Технологические требования к основному сырью

Яблоки однородные по степени зрелости, не зеленые и не перезрелые, одинаковые по размеру и форме, окраска и вкус свойственные данному сорту, не загнившие.

Технология приготовления

Яблоки с кожицей (без семенного гнезда) нарезают, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают, соединяют с отваром в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал, проваривают при слабом кипении 6—8 мин, разливают в подготовленные формы или на противень и охлаждают.

При отпуске кисель выкладывают из формы на вазочку или в креманку и поливают сиропом плодово-ягодным, или кладут варенье, джем, конфитюр, или подают холодное кипяченое молоко, или сливки (50—100 г).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кисель без крупных частиц яблок и комков, без поверхностных пленок, вложен в вазочку или креманку.

Вкус и запах — кисло-сладкий, аромат яблок.

Цвет — соответствует цвету яблок.

Консистенция — однородная, густая, без комков заварившегося крахмала, слегка желированная.

РЕЦЕПТУРА № 952.

КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	—	—	189,4	180*	147,4	140*
Вода	—	—	—	—	40,0	40,0
Сахар	—	—	16	16	16	16
Крахмал кукурузный (маисовый)	—	—	10	10	10	10
Ванилин	—	—	0,006	0,006	0,006	0,006
Выход	—	—	—	200	—	200

* Масса молока кипяченого.

Технологические требования к основному сырью

Молоко однородное, без осадка, цвет белый, вкус и запах чистые, свойственные молоку, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

В кипящем молоке растворяют сахар, вливают предварительно разведенный холодным молоком или водой и процеженный крахмал маисовый и, непрерывно помешивая варят при слабом кипении в течение 8—10 мин. К концу варки добавляют ванилин.

Кисель охлаждают, при отпуске разливают по 200 г в стаканы или вазочки по 150 г, можно посыпать сахаром в количестве 5—8% от нормы, предусмотренной рецептурой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — студнеобразная масса с гладкой поверхностью, разлита в вазочки или стаканы.

Вкус и запах — кипяченого молока с ванилином, вкус сладкий, без запаха пригоревшего молока.

Цвет — молочно-белый.

Консистенция — однородная, без комков заварившегося крахмала, эластичная.

РЕЦЕПТУРА № 953.

КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ (густой)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Молоко	189,4	180*
Сахар	16	16
Крахмал кукурузный (маисовый)	15	15
Ванилин	0,006	0,006
Выход	—	200

* Масса молока кипяченого.

Технологические требования к основному сырью

Молоко однородное, без осадков, цвет белый, вкус и запах чистые, свойственные молоку без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

В кипящем молоке растворяют сахар, вливают предварительно разведенный холодным молоком или водой и процеженный крахмал маисовый и, непрерывно помешивая варят при слабом кипении в течение 8—10 мин. К концу варки добавляют ванилин.

Кисель можно отпускать с сиропом плодовым или ягодным натуральным или с повидлом, джемом, вареньем (20 г на порцию) или соусом плодово-ягодным (50 г на порцию).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — студнеобразная масса с гладкой поверхностью, выложен в вазочку или креманку.

Вкус и запах — кипяченого молока с ванилином. Не допускается запах пригоревшего молока.

Цвет — молочно-белый.

Консистенция — однородная, без комков заварившегося крахмала, густая.

РЕЦЕПТУРА № 954.

КИСЕЛЬ БЕЛОРУССКИЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Хлопья овсяные «Геркулес» или толокно овсяное	40	40
Вода	115	115
Сахар	26	26
В том числе для сиропа	8	8
Масса готового киселя	—	130
Клюква или черника, или земляника или др.	9*	8
Вода для сиропа	25	25
Масса готового сиропа	—	20
Выход	—	150

* Расчет дан по землянике (садовой).

Технологические требования к основному сырью

Овсяные крупы серовато-белого цвета, вкус и запах свойственные овсяной крупе, без посторонних привкусов и запахов, без сорных и минеральных примесей.

Технология приготовления

Хлопья овсяные «Геркулес» измельчают, разводят холодной водой и оставляют для закисания при температуре 18—20°С на 2—3 суток, затем процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения при непрерывном помешивании и варят 2—3 мин.

Горячий кисель разливают в формочки и охлаждают. При отпуске поливают сиропом, приготовлен из ягод. Кисель можно подать с холодным кипяченым молоком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кисель выложен в формочки или креманки, полит сиропом, без комков, поверхность гладкая.

Вкус и запах — сладкий, аромат сиропа ягодного.

Цвет — киселя — слегка желтоватый, сиропа — бордовый.

Консистенция — без комков заварившегося крахмала, средней густоты, слегка желеобразный.

РЕЦЕПТУРА № 955.

ЖЕЛЕ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД СВЕЖИХ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Клюква	16,8	16,0	14,7	14	12,6	12
или смородина красная	17	16	14,9	14	12,8	12
или смородина черная	16,3	16	14,3	14	12,2	12
Вода	80	80	85	85	90	90
Земляника (садовая) или малина	23,5	20	20,6	17,5	16,5	14
Вода	72,5	72,5	78,5	78,5	84	84
или вишня *	23,5	20	20,6	17,5	16,5	14
Вода	76	76	80,5	80,5	86	86
Сахар	16	16	14	14	12	12
Желатин	3	3	3	3	3	3
Кислота лимонная **	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход	—	100	—	100	—	100

* Норма закладки указана на вишнях без косточки.

** При приготовлении желе из клюквы, смородины, вишни, кислоту лимонную не используют.

Технологические требования к основному сырью

Ягоды клюквы свежие или подмороженные, чистые, не однородные по размеру и цвету, от розовых до темно-красных, без повреждений и заболеваний.

Смородина чистая, невлажная, ягоды однородные по степени зрелости, не зеленые и не переспелые, без повреждений и заболеваний. Ягоды малины и земляника свежие, чистые, однородные по степени зрелости, с плодоножками, без повреждений и заболеваний.

Технология приготовления

Из перебранных и промытых ягод отжимают сок и хранят его на холоде. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой и варят 5—8 мин. Отвар процеживают, добавляют сахар, нагревают до кипения, удаляют с поверхности сиропа пену, затем добавляют подготовленный желатин, размешивают его до полного растворения, вновь доводят до кипения, процеживают.

В подготовленный сироп с желатином добавляют ягодный сок, разливают в порционные формочки и оставляют на холоде при температуре от 0 до 8°С в течение 1,5—2 ч для застывания. Перед отпуском формочку с желе (на 2/3 объема) погружают на несколько секунд в горячую воду, слегка встряхивают и выкладывают желе в креманку или вазочку.

Отпускают желе по 100—150 г на порцию с соусом, сиропом плодовым или ягодным натуральным (по 20 г на порцию) или со взбитыми сливками (20—30 г на порцию) или подают кипяченое холодное молоко (100—150 г на порцию). Желе должно быть прозрачным. Если оно получилось мутным, его осветляют яичным

белком (24 г на 1000 г желе). Для этого белок смешанный с ровным количеством холодной воды, вливают в сироп и проваривают в течение 8—10 мин при слабом кипении. Осветленный сироп процеживают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — студнеобразная, прозрачная, блестящая масса выложена из формочки в вазочку или креманку, полита плодовым или ягодным сиропом или соусом, молоко подано отдельно.

Вкус и запах — кисло-сладкий, аромат того продукта, из которого приготовлено желе.

Цвет — свойственный, продукту из которого приготовлено желе.

Консистенция — желеобразная, застывшая, слегка упругая.

РЕЦЕПТУРА № 956.

ЖЕЛЕ ИЗ ЛИМОНОВ, АПЕЛЬСИНОВ, МАНДАРИНОВ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Лимоны	23,8	10*	19	8*	6,4	2,7*
или апельсины	45,5	20*	34,1	15*	11,4	5*
или мандарины	35,1	20*	26,3	15*	16,7	9,5*
Сахар	16,0	16	14	14	12	12
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15
Желатин	3	3	3	3	3	3
Вода (для лимонов)	82	82	86	96	93,5	93,5
Вода (для апельсинов)	72	72	79	79	91	91
Вода (для мандаринов)	72	72	79	79	86,5	86,5
Выход	—	100	—	100	—	100

* Масса сока.

Технологические требования к основному сырью

Лимоны, апельсины, мандарины здоровые, свежие, разной формы, но не поврежденные. Окраска свойственная данному помологическому сорту.

Технология приготовления

В воду с сахаром, доведенную до кипения, кладут цедру, снятую с лимонов, или апельсинов, или мандаринов, затем подготовленный желатин вводят. После того как желатин растворится, вводят отжатый сок из лимона, или апельсиновый, или мандариновый. Для желе из апельсинов в горячий сахаро-желатиновый сироп добавляют кислоту лимонную, процеживают, разливают в формочки и охлаждают.

Отпускают желе по 100—150 г на порцию с соусом, сиропом плодовым или ягодным натуральным (по 20 г на порцию) или со взбитыми сливками (20—30 г на порцию) или подают кипяченое молоко (100—150 г на порцию).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — студнеобразная, прозрачная и блестящая масса из соков лимонов и мандаринов, или апельсинов.

Вкус и запах — кисло-сладкий, аромат лимонов, или апельсинов, или мандаринов.

Цвет — соответствует цвету лимонов, апельсинов, мандаринов.

Консистенция — желеобразная, застывшая, слегка упругая.

РЕЦЕПТУРА № 957.

ЖЕЛЕ СО СВЕЖИМИ ПЛОДАМИ, ЯГОДАМИ И БАХЧЕВЫМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	54	38	27	19	44	31
Масса вареных яблок	—	30	—	15	—	25
Виноград	10,4	10	10,4	10	10,4	10
Арбуз	38	20	19	10	29	15
Дыня	31	20	23	15	—	—
Сахар	20	20	15	15	12	12
Желатин	3,8	3,8	3	3	3	3
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Вода	115	115	100	100	100	100
Выход	—	200	—	150	—	150

Технологические требования к основному сырью

Яблоки I сорта чистые, с характерной для данного помологического сорта формой, однородные по степени зрелости с неповрежденной кожицей.

Плоды арбузов и дынь свежие, чистые, целые, однородные по степени зрелости. Мякоть сочная, нежная.

Технология приготовления

Очищенные от кожицы и семенных гнезд яблоки нарезают дольками и варят в воде, подкисленной кислотой лимонной. Отвар процеживают, вводят подготовленный желатин и доводят до кипения.

Дыню и арбуз, очищенные от коры и семян и нарезанные дольками, виноград и вареные яблоки раскладывают в формы или вазочки, заливают желе и охлаждают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — студнеобразная, прозрачная и блестящая масса с введенными в нее дольками яблок, арбузов, дынь и винограда. Выложена из формочки в креманку или в вазочку.

Вкус и запах — кисло-сладкий, с ароматом яблок, винограда, арбузов, дынь.

Цвет — желе бесцветное, виноград, арбузы и дыни сохранившие натуральный цвет.

Консистенция — желеобразная, застывшая, слегка упругая.

РЕЦЕПТУРА № 958.

ЖЕЛЕ С ПЛОДАМИ КОНСЕРВИРОВАННЫМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Персики консервированные	50	50	50	50	50	50
Вишни консервированные	30	30	—	—	—	—
Сироп консервированного компота	65		40		40	
Вода	60		60		60	
Сахар	5	120	10	100	10	
Желатин	3,8		0,1		0,1	100
Кислота лимонная	0,1		3		3	
Выход	—	200	—	150	—	150

Технологические требования к основному сырью

Консервированные плоды приятного вкуса и запаха, свойственных данному виду плодов, без посторонних привкусов и запахов. Плоды равномерные по размеру, не разваренные, сироп без частичек плодовой мякоти.

Технология приготовления

В сироп консервированного компота добавляют воду, сахар, соединяют с подготовленным желатином, доводят до кипения, добавляют кислоту лимонную и процеживают. Персики нарезанные тонкими ломтиками и вишню кладут в формочки, заливают желе и охлаждают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — студнеобразная, прозрачная и блестящая масса с введенными в нее консервированными плодами, выложены из формочки в креманку или вазочку.

Вкус и запах — кисло-сладкий, аромат консервированных плодов.

Цвет — свойственный цвету сиропа консервированных плодов.

Консистенция — желеобразная, застывшая, слегка упругая.

РЕЦЕПТУРА № 959.

ЖЕЛЕ С ПЛОДАМИ СВЕЖИМИ И КОНСЕРВИРОВАННЫМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мандарины свежие	81	60	47	35	—	—
Сливы консервированные	20	20	15	15	—	—
Сироп консервированного компота	15	120	12	100	—	—
Вода	100		85		—	—
Сахар	15		10		—	—
Желатин	3,8		3		—	—
Кислота лимонная	0,1		0,1		—	—
Выход	—	200	—	150	—	—

Технологические требования к основному сырью

Мандарины свежие, здоровые, разной формы, но не поврежденные. Окраска свойственная данному сорту.

Слива консервированная, вкус и запах свойственные сливам, без посторонних привкусов и запахов, целые, не разваренные.

Технология приготовления

Мандарины моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками, сливы разрезают пополам и удаляют косточки. Отвар приготавливают из цедры мандаринов, добавляют в него сироп консервированного компота, сахар и нагревают до кипения. Затем соединяют с подготовленным желатином, добавляют кислоту лимонную, процеживают, заливают плоды, уложенные в порционные формы, и охлаждают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — желеобразная, прозрачная и блестящая масса с введенными в нее кружочками мандаринов и половинками слив, выложены в креманку или вазочку.

Вкус и запах — кисло-сладкий, аромат мандаринов и консервированных слив.

Цвет — свойственный продуктам, из которых приготовлено желе.

Консистенция — желеобразная, слегка упругая, застывшая.

РЕЦЕПТУРА № 960.

ЖЕЛЕ ИЗ ЭКСТРАКТА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО, ИЛИ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО НАТУРАЛЬНОГО

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сок плодовый или ягодный	30	30	30	30	25	25
Вода	57	57	57	57	66	66
Экстракт плодовый или ягодный	2	2	2	2	1,5	1,5

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Вода	85	85	85	85	89,5	89,5
Сахар	16	16	16	16	12	12
Желатин	3	3	3	3	3	3
Выход	—	100	—	100	—	100

Технологические требования к основному сырью

Осветленные соки в/с прозрачные, без осадка; в соках I сорта и неосветленных допускается содержание осадка 0,15—0,20%. Вкус и запах свойственные вкусу и запаху плодов и ягод из которых приготовлен сок.

Технология приготовления

В горячем сахарном сиропе растворяют подготовленный желатин, добавляют сок плодовый или ягодный или экстракт плодовый или ягодный, процеживают, разливают в формы и охлаждают.

Отпускают желе с соусом, сиропом плодовым или ягодным натуральным (по 20 г на порцию) или со взбитыми сливками (20—30 г на порцию), или подают кипяченое молоко (холодное) (100—150 г на порцию).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — студнеобразная, блестящая, прозрачная масса из ягодных или фруктовых соков.

Вкус и запах — кисло-сладкий, аромат плодового или ягодного сока.

Цвет — свойственный цвету сока, из которого приготовлено желе.

Консистенция — желеобразная, слегка упругая.

РЕЦЕПТУРА № 961.

ЖЕЛЕ ИЗ СИРОПА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сироп плодовый или ягодный	25	25	25	25	20	20
Вода	78	78	78	78	83	83
Желатин	3	3	3	3	3	3
Кислота лимонная *	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход	—	100	—	100	—	100

* При использовании сиропа клюквенного и черносмородинового кислоту лимонную не добавляют.

Технологические требования к основному сырью

Сиропы плодово-ягодные прозрачные, без осадка, цвет соответствует цвету плодов и соков, из которых приготовлен сироп. Вкус и запах сладкий или кисло-сладкий, аромат плодов или ягод.

Технология приготовления

В горячем сахарном сиропе растворяют подготовленный желатин, добавляют сироп, процеживают, разливают в формы и охлаждают.

Отпускают желе с соусом, сиропом плодовым или ягодным натуральным (по 20 г на порцию) или со взбитыми сливками (20—30 г на порцию) или подают кипяченое холодное молоко (100—150 г на порцию).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — студнеобразная, блестящая, прозрачная масса из плодовых и ягодных сиропов.

Вкус и запах — кисло-сладкий, аромат ягод и плодов, из которых приготовлен сироп.

Цвет — свойственный цвету сиропа, из которого приготовлено желе.

Консистенция — желеобразная, слегка упругая.

РЕЦЕПТУРА № 962.

ЖЕЛЕ ИЗ МОЛОКА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	25	25	75	75	75	75
Сахар	16	16	14	14	12	12
Миндаль очищенный	13,3	12	2,2	2	—	—
Вода (для миндального молока)	36,5	36,5	5	5	—	—
Ванилин	—	—	—	—	0,0003	0,0003
Желатин	3	3	3	3	3	3
Вода для желатина	24	24	18	18	18	18
Выход	—	100	—	100	—	100

Технологические требования к основному сырью

Молоко однородное, без осадка, цвет белый, вкус и запах чистые, свойственные молоку, без посторонних привкусов.

Технология приготовления

Приготавливают миндальное молоко. Для этого миндаль заливают горячей водой, кипятят 3—4 мин, откидывают на сито, очищают от кожицы, измельчают в ступке, постепенно прибавляя холодную кипяченую воду. Молоко процеживают, а мезгу вновь подвергают все той же обработке.

Миндальное молоко соединяют с горячим молоком, сахаром и непрерывно помешивая, доводят до кипения.

В готовую смесь вводят подготовленный желатин, размельчают, процеживают, разливают в формы и охлаждают.

При приготовлении желе с ванилином в горячее молоко вводят сахар, ванилин, а затем подготовленный желатин и, непрерывно помешивая доводят до кипения.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — студнеобразная, не прозрачная масса из молока.

Вкус и запах — сладкий, аромат молока и миндаля.

Цвет — белый.

Консистенция — желеобразная, застывшая, слегка упругая.

РЕЦЕПТУРА № 963.

МУСС КЛЮКВЕННЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Клюква	26,3	25,0	21,1	20,0	15,8	15,0
или сок клюквенный натуральный (консервы)	25,0	25,0	20,0	20,0	15,0	15,0
Сахар	20,0	20,0	16,0	16,0	16,0	16,0
Желатин	2,7	2,7	2,7	2,7	2,0	2,0
Вода	65,0	65,0	74,0	74,0	80,0	80,0
Выход	—	100	—	100	—	100

Технологические требования к основному сырью

Клюква свежая или подмороженная, чистая, без плодоножек, неоднородная по размеру и цвету, без повреждений и заболеваний. Клюквенный сок имеет хорошо выраженный вкус, аромат и цвет клюквы.

Технология приготовления

Основу для мусса (сироп с желатином), охлаждают до 30—40°С и взбивают до тех пор, пока смесь не превратиться в пышную массу. Затем быстро, не давая полностью застыть (при температуре 30—35°С), мусс разливают в формы и охлаждают. Перед отпуском форму с муссом на 2/3 объема опускают на несколько секунд в теплую воду. Мусс нарезают на порции, выкладывают в креманки или вазочки и поливают соусом клюквенным (рец. № 906), или сиропом плодовым, или ягодным натуральным из расчета по 20 г на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — желеобразная, взбитая в пену масса, залитая в креманки и застывшая масса, политая охлажденным клюквенным сиропом.

Вкус и запах — кисло-сладкий, аромат клюквы.

Цвет — темно-коричневый.

Консистенция — пенообразная, пышная, нежная, мусс сохраняет форму.

РЕЦЕПТУРА № 964.

МУСС ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Земляника (садовая)	23,5	20	17,6	15	—	—
Сахар	14	14	12	12	—	—
Желатин	2,7	2,7	2,7	2,7	—	—
Вода	80	80	85	85	—	—
Выход	—	100	—	100	—	—

Технологические требования к основному сырью

Земляника однородная по сорту, здоровая, свежая, однородная по окраске, не зеленая и не перезрелая с чашелистиками, без заболеваний и повреждений.

Технология приготовления

Основу для мусса (сироп с желатином) охлаждают до 30—40°С и взбивают до тех пор, пока смесь не превратится в пышную массу. Затем быстро, не давая полностью застыть (при температуре 30—35°С), мусс разливают в формы и охлаждают. Перед отпуском форму с муссом на 2/3 объема опускают на несколько секунд в теплую воду. Мусс нарезают на порции, выкладывают в креманку или вазочку. При отпуске мусс поливают сиропом плодовым или ягодным (натуральным) или соусом земляничным (рец. № 902), или подают со взбитыми сливками (рец. № 979), или отдельно подают холодное кипяченое молоко.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — желеобразная, взбитая в пену, застывшая масса, разлита в креманки, при отпуске полита плодово-ягодным сиропом, или соусом земляничным.

Вкус и запах — кисло-сладкий, с ароматом земляники.

Цвет — розовый.

Консистенция — пенообразная, пышная, нежная, мусс сохраняет форму.

РЕЦЕПТУРА № 965.

МУСС ЛИМОННЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Лимоны	23,8	10*	19	8*	19	8*
Сахар	30	30	25	25	25	25
Желатин	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7
Вода	70	70	77	77	77	77
Выход	—	100	—	100	—	100

* Масса сока.

Технологические требования к основному сырью

Лимоны здоровые, свежие, не деформированные, цвет кожицы светло-желтый или желтый.

Технология приготовления

С лимонов срезают цедру, разрезают пополам и отжимают сок. Цедру заливают горячей водой, варят 5—6 мин, процеживают, в отвар добавляют сахар, вводят подготовленный желатин, соединяют его с лимонным соком, охлаждают и взбивают. При отпуске мусс поливают соусом коньячным (рец. № 905) или сиропом сахарным (рец. № 909), или сиропом плодовым, или ягодным натуральным (20 г на порцию).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — желеобразная взбитая в пену, застывшая масса, разлитая в креманки, политая охлажденным ягодным сиропом или коньячным соусом.

Вкус и запах — кисло-сладкий, с ароматом лимонов.

Цвет — бледно-желтый.

Консистенция — пенообразная, пышная, нежная, мусс сохраняет форму.

РЕЦЕПТУРА № 966.

МУСС АПЕЛЬСИНОВЫЙ ИЛИ МАНДАРИНОВЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Апельсины	45,5	20*	34,1	15*	34,1	15*
или мандарины	35,1	20*	26,3	15*	26,3	15*
Сахар	16	16	14	14	14	14
Желатин	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Вода	73,5	73,5	80,5	80,5	80,5	80,5
Выход	—	100	—	100	—	100

* Масса сока.

Технологические требования к основному сырью

Апельсины или мандарины здоровые, свежие, одного помологического сорта, цвет кожицы оранжевый.

Технология приготовления

С апельсинов или мандаринов срезают цедру, разрезают пополам и отжимают сок. Цедру заливают горячей водой, варят 5—6 мин, процеживают, в отвар добавляют сахар, вводят подготовленный желатин, соединяют его с апельсиновым или мандариновым соком, охлаждают и взбивают.

При отпуске мусс поливают соусом коньячным (рец. № 905), или сиропом сахарным (рец. № 909) или сиропом плодовым или ягодным натуральным (20 г на порцию).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — желеобразная, взбитая в пену, разлитая в креманки или в вазочки масса, застывшая, при отпуске политая соусом коньячным, или сиропом сахарным, или плодово-ягодным.

Вкус и запах — кисло-сладкий, с ароматом апельсинов или мандаринов.

Цвет — светло-желтый.

Консистенция — пенообразная, пышная, нежная, мусс сохраняет форму.

РЕЦЕПТУРА № 967.

МУСС ЯБЛОЧНЫЙ (на крупе манной)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	34,1	30	34,1	30	—	—
Сахар	15	15	15	15	—	—
Крупа манная	8	8	8	8	—	—
Кислота лимонная	0,15	0,15	0,15	0,15	—	—
Вода	75	75	75	75	—	—
Выход	—	100	—	100	—	—

Технологические требования к основному сырью

Яблоки I сорта, чистые с характерной для данного сорта формой, однородные по спелости зрелости, без повреждений механических и вредителями. Вкус и аромат свойственные данному сорту яблок.

Технология приготовления

Яблоки после удаления семенных гнезд разрезают и варят. Отвар процеживают, яблоки протирают, смешивают с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения. Затем тонкой струйкой вводят просеянную крупу манную и варят, помешивая 15—20 мин. Смесь охлаждают до 40°С и взбивают до образования густой пенообразной массы, которую разливают в формы и охлаждают.

Перед отпуском форму с муссом на 2/3 объема опускают на несколько секунд в теплую воду. Мусс разрезают на порции, выкладывают в креманку или вазочку и поливают сиропом плодовым или ягодным натуральным из расчета по 20 г на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — желеобразная, взбита яв пену, застывшая масса, залитая в креманки или в вазочки, при отпуске полита сиропом.

Вкус и запах — кисло-сладкий, с ароматом яблок.

Цвет — слегка кремовый.

Консистенция — пенообразная, пышная, нежная, мусс сохраняет форму.

РЕЦЕПТУРА № 968.

МУСС ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ (на крупе манной)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Клюква	—	—	—	—	14,7	14
Пюре яблочное или абрикосовое (консервированное)	—	—	20	20	—	—
Сахар	—	—	15	15	15	15
Крупа манная	—	—	10	10	10	10
Вода	—	—	60	60	70	70
Выход	—	—	—	100	—	100

Технологические требования к основному сырью

Клюква свежая или подмороженная, чистая, без плодоножек, неоднородная по размеру и цвету, без повреждений и заболеваний.

Пюре фруктовое консервированное, однородная протертая масса, цвет яблочного пюре — светло-желтый, абрикосового — оранжевый.

Технология приготовления

Приготавливают отвар из клюквы. В яблочное или абрикосовое пюре, разбавленное горячей водой, или отвар из клюквы добавляют сахар и доводят до кипения. Затем тонкой струйкой вводят просеянную манную крупу и варят помешивая 15—20 мин. Смесь охлаждают до 40°С и взбивают до образования густой пенообразной массы, которую разливают в формочки и охлаждают. Перед отпуском форму с муссом на 2/3 объема опускают на несколько секунд в теплую воду. Мусс нарезают на порции, выкладывают в креманку или вазочку и поливают соусом клюквенным (рец. № 906), или сиропом плодовым, или ягодным натуральным из расчета по 20 г на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — желеобразная, взбитая в пену, застывшая масса уложена в вазочки или креманки, полита соусом клюквенным или сиропом плодовым, или ягодным натуральным.

Вкус и запах — кисло-сладкий, аромат яблок, клюквы или абрикосов.

Цвет — розовый.

Консистенция — пенообразная, пышная, нежная, мусс сохраняет свою форму.

РЕЦЕПТУРА № 969.

САМБУК ЯБЛОЧНЫЙ ИЛИ СЛИВОВЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яблоки	79,5	70
или слива	72,2	65
Сахар	20	20
Желатин	1,5	1,5
Яйца (белки)	0,2 шт.	4,8
Вода (для желатина)	42	42
Выход	—	100

Технологические требования к основному сырью

Яблоки I сорта, чистые с характерной для данного сорта формой и окраской, однородные по степени зрелости, не зеленые и не перезрелые, без повреждений механических и вредителями. Вкус и аромат свойственные данному сорту яблок.

Сливы — чистые, типичные по форме и цвету для данного помологического сорта, однородные по степени спелости.

Технология приготовления

Яблоки (без семенного гнезда) или сливы после удаления косточек укладывают на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу; затем их охлаждают и протирают. В полученное пюре добавляют сахар, яичный белок и взбивают на холоде до образования пышной массы. Подготовленный желатин ставят на водяной мармит, помешивая дают ему полностью раствориться и процеживают, затем вливают тонкой струйкой во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании венчиком. Массу разливают в формы и охлаждают. Перед отпуском форму с самбуком на 2/3 объема опускают на несколько секунд в теплую воду. Самбук нарезают на порции, выкладывают в креманку или вазочку и поливают сиропом плодовым или ягодным натуральным из расчета по 20 г на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — желеобразная, взбитая в пену масса, залитая в креманки, полита охлажденным плодовым или ягодным сиропом.

Вкус и запах — кисло-сладкий, аромат яблок или слив.

Цвет — самбук светло-серый (из яблок) или розовый (из слив).

Консистенция — пенообразная, пышная, более плотная чем у мусса.

РЕЦЕПТУРА № 970.

САМБУК АБРИКОСОВЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Абрикосы	75,6	65
или курага	25	25
Вода для желатина	42	42
или абрикосовое пюре (консервы)	50	50
Вода (для желатина)	28,5	28,5
Сахар	20	20
Желатин	1,5	1,5
Яйца (белки)	0,2 шт.	4,8
Кислота лимонная *	0,1	0,1
Выход	—	100

* При приготовлении самбука из кураги, лимонную кислоту не используют.

Технологические требования к основному сырью

Абрикосы чистые, однородные по цвету и форме, не зеленые и не переспелые, без повреждения кожицы.

Курага — целые плоды с выдавленной косточкой или половинки абрикосов без косточек. Вкус и аромат сушеных абрикосов свойственный сушеным плодам, без признаков спиртового брожения и плесени.

Технология приготовления

Из абрикосов удаляют косточки, заливают горячей водой, варят до размягчения плодов, протирают. Курагу предварительно замачивают, затем также варят и протирают. В пюре добавляют сахар, яичный белок, кислоту лимонную и взбивают на холоде до образования пышной массы. Подготовленный желатин ставят на водяной мармит помешивая, дают ему полностью раствориться и процеживают, затем вливают тонкой струйкой во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании венчиком.

Массу разливают в формы и охлаждают.

При отпуске самбук поливают соусом абрикосовым (рец. № 903) 20 г на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — железобразная, взбитая в пену масса, залитая в креманки или вазочки, полита соусом абрикосовым.

Вкус и запах — кисло-сладкий, аромат абрикосов.

Цвет — оранжевый.

Консистенция — пенообразная, пышная, более плотная чем у мусса.

РЕЦЕПТУРА № 971.

КРЕМ ВАНИЛЬНЫЙ, ШОКОЛАДНЫЙ, КОФЕЙНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сливки 35% жирности	50	50	70	70	70	70
Сахар	15	15	—	—	—	—
Рафинадная пудра	—	—	20	20	15	15
Молоко	21,1	20,0*	—	—	—	—
Яйца	0,2 шт.	8,0	—	—	—	—
Желатин	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Ванилин	0,015	0,015	0,015	0,015	—	—
или какао-порошок	3	3	3	3	—	—
или кофейной пасты	5	5	—	—	5	5
Вода для желатина	16	16	16	16	16	16
Выход	—	100	—	100	—	100

* Здесь и далее указана масса кипяченого молока для крема.

Технологические требования к основному сырью

Сливки однородной консистенции, без сбившихся крупинок жира, цвет белый с желтоватым оттенком. Вкус и запах чистые, сладковатый вкус, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Первый способ. Для яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром, добавляют небольшой струйкой кипяченое молоко и нагревают до 70—80°С. После этого помешивая, вводят подготовленный доведенный до кипения желатин. Для ванильного крема в процеженную яично-молочную смесь добавляют ванилин. Для кофейного крема смесь готовят с добавлением кофейного настоя (50 г кофе на 150 г кипятка). Для шоколадного крема в горячую яично-молочную смесь добавляют растертый с сахаром или рафинадной пудрой какао-порошок.

Сливки взбивают на холоде до образования густой пышной пены. Во взбитые сливки непрерывно помешивая вливают охлажденную до комнатной температуры яично-молочную смесь.

Второй способ. Ванилин или какао-порошок, растертый с рафинадной пудрой вводят во взбитые сливки. Затем при непрерывном помешивании добавляют тонкой струйкой желатин слегка остывший. Для кофейного крема желатин растворяют в кофейном настое.

Готовый крем быстро разливают в формочки и охлаждают.

Перед отпуском форму с кремом на несколько секунд опускают в теплую воду, затем вынув ее из воды встряхивают, крем выкладывают на вазочку или десертную тарелку.

При отпуске поливают сиропом кофейным (№ 910), шоколадным (№ 911) или соусом земляничным, вишневым (902) — 20 г на 1 порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — желеобразная, пышная, пористая масса, без комочков нерастворившегося желатина и хлопьев заварившегося яйца, уложены в вазочку и политы сладким соусом или сиропом.

Вкус и запах — сладкий, нежный с ароматом продукта, входящего в данный вид крема.

Цвет — ванильного крема — слегка желтоватый, кофейного и шоколадного — коричневый.

Консистенция — пенообразная, слегка упругая, пышная, однородная, пористая.

РЕЦЕПТУРА № 972.

КРЕМ ОРЕХОВЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сливки 35% жирности	50	50	45	45	—	—
Сахар	15	15	15	15	—	—
Молоко	15,8	15,8	21,1	20,0	—	—
Яйца	1/10 шт.	4,0	1/5 шт.	8	—	—
Миндаль очищенный *	11,8	10,6	5,9	5,3	—	—
Масса жареного миндаля	—	10	—	5	—	—
Желатин	2	2	2	2	—	—
Вода (для желатина)	16	16	16	16	—	—
Выход	—	100	—	100	—	—

* Вместо миндаля можно использовать фундук, орехи грецкие.

Технологические требования к основному сырью

Сливки однородные, без сбившихся комков жира, цвет белый с желтоватым оттенком. Вкус и запах чистые, сладковатый вкус, без посторонних привкусов и запахов.

Молоко без осадка, белого цвета, вкус и запах чистыи, без посторонних, свойственные свежему молоку.

Технология приготовления

Миндаль очищают от кожицы, поджаривают с сахаром при непрерывном помешивании (20 г сахара на 100 г миндаля) до светло-коричневого цвета, охлаждают и измельчают в ступке. Измельченный миндаль соединяют со взбитыми сливками или кладут в яично-молочную смесь с желатином. Крем быстро разливают в формочки и охлаждают. При отпуске опускают на несколько секунд в горячую воду, встряхивают, крем выкладывают на вазочку или десертную тарелку. Поливают сиропом кофейным, шоколадным, или соусом земляничным, малиновым.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — желеобразная, пышная, пористая масса, без кусочков нерастворившегося желатина и хлопьев заварившегося яйца, уложена в вазочку и полита сладким соусом или сиропом.

Вкус и запах — сладкий, нежный, аромат сливок, молока, орехов.

Вкус и запах чистые, кисло-молочные.

Цвет — белый с желтоватым оттенком.

Консистенция — пенообразная, слегка упругая, пышная, однородная, пористая.

РЕЦЕПТУРА № 973.

КРЕМ ВАНИЛЬНЫЙ ИЗ СМЕТАНЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сметана 35% жирности	40	40	25	25	25	25
Сахар	20	20	15	15	15	15
Молоко	31,6	30	52,6	50	52,6	50
Яйца	0,2 шт.	8	1/5 шт.	8	1/5 шт.	8
Желатин	2	2	2	2	2	2
Ванилин	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
Вода для желатина	16	16	16	16	16	16
Выход	—	100	—	100	—	100

Технологические требования к основному сырью

Сметана однородная в меру густая, без крупинок жира и белка. Цвет от белого до бледно-желтого. Вкус и запах чистые, кисло-молочные.

Молоко — однородная жидкость белого цвета, вкус и запах чистые, свойственные свежему молоку, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Охлажденную сметану взбивают до образования густой пышной массы и при непрерывном помешивании вливают в нее яично-молочную смесь с желатином. Крем быстро разливают в формочки и охлаждают. При отпуске формочки опускают на несколько секунд в горячую воду, встряхивают, крем выкладывают в вазочку и поливают соусом абрикосовым (№ 903), или соусом земляничным, или малиновым, или вишневым (№ 902) — 30 г на 1 порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — желеобразная, пышная, пористая масса, без комков нерастворенного желатина и хлопьев заварившегося яйца, уложены на вазочку или десертную тарелку, полита сиропом.

Вкус и запах — сладкий, нежный, аромат сметаны, молока, ванилина.

Цвет — белый с желтоватым оттенком.

Консистенция — пенообразная, слегка упругая, пышная, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 974.

КРЕМ ЯГОДНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Земляника (садовая) или смородина черная	19,0	15	15,2	12	—	—
Сливки (35%-ной жирности)	60	60	40	40	—	—
Сахар или рафинадная пудра	15	15	15	15	—	—
Молоко	—	—	21,1	20	—	—
Яйца	—	—	0,2 шт.	8	—	—
Желатин	2	2	2	2	—	—
Вода (для желатина)	16	16	16	16	—	—
Выход	—	100	—	100	—	—

Технологические требования к основному сырью

Ягоды однородные по степени зрелости спелые без повреждений механических и вредителями.

Технология приготовления

Для яично-молочной смеси, яйца растирают с сахаром, добавляют небольшой струйкой молоко и нагревают до 70—80°С. После этого, помешивая, вводят подготовленный доведенный до кипения желатин.

Ягоды протирают, готовое пюре соединяют с охлажденной до 18—20°С яично-молочной смесью или рафинадной пудрой (крем без яйца). Сливки взбивают на холоде до образования густой пышной пены. Во взбитые сливки, непрерывно помешивая, вливают охлажденную до комнатной температуры ранее приготовленную смесь.

При отпуске крем поливают соусом земляничным (рец. № 902) или соусом черносмородиновым (рец. № 904) — 30 г на порцию. Для приготовления крема можно использовать вишню или малину и при отпуске поливать соответствующим соусом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — желеобразная, пышная масса, пористая, без комков нерастворенного желатина и хлопьев заварившегося яйца, уложена на вазочку или десертную тарелку, полита соусом.

Вкус и запах — сладкий, нежный с ароматом ягод.

Цвет — розовый.

Консистенция — пенообразная, слегка упругая, пышная, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 975.

КРЕМ ИЗ ЦИТРУСОВЫХ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Мандарины	26,3	15*
или апельсины	34,1	15*
Сливки (35% жирности)	40	40
Молоко	21,1	20,0
Сахар	15,6	15,6
Яйца	1/5 шт.	8
Желатин	2	2
Вода (для желатина)	16	16
Выход	—	100

* Масса сока.

Технологические требования к основному сырью

Апельсины, мандарины здоровые, свежие, разной формы, не повреждены. Окраска свойственная данному сорту.

Сливки однородной консистенции, без сбившихся крупинок жира, цвет белый с желтоватым оттенком. Вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Из мандаринов или апельсинов отжимают сок. Приготовляют яично-молочную смесь, при помешивании вводят подготовленный, доведенный до кипения желатин, затем добавляют отжатый сок.

Охлажденные сливки взбивают и при непрерывном помешивании вливают в них приготовленную смесь. Готовый крем быстро разливают в формочки и охлаждают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — желеобразная, пышная масса, пористая, без комков.

Вкус и запах — кисло-сладкий, аромат цитрусовых.

Цвет — кремовый.

Консистенция — пышная однородная масса.

РЕЦЕПТУРА № 976.

КРЕМ ИЗ ВАРЕНЬЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Варенье	12	12
Сливки 35% жирности	40	40
Сахар	7,5	7,5
Молоко	23,7	22,5
Яйца	1/5 шт.	8
Желатин	2	2
Вода	5,5	5,5
Вода (для желатина)	16	16
Выход	—	100

Технологические требования к основному сырью

Цвет варенья однородный, близкий цвету спелых плодов и ягод. Консистенция сиропа не желирующая, плоды и ягоды мягкие, не разваренные, сохранившие форму. Вкус и запах приятные, соответствующие плодам и ягодам.

Сливки однородной консистенции, без сбившихся крупинок жира, цвет белый с желтоватым оттенком. Вкус и запах чистый, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Варенье разводят горячей водой и нагревают до кипения, затем процеживают и протирают. Приготавливают яично-молочную смесь, при помешивании вводят подготовленный доведенный до кипения желатин, затем добавляют разведенное протертое варенье.

Охлажденные сливки вливают и при непрерывном помешивании, вливают в них приготовленную смесь. Затем крем быстро разливают в формочки и охлаждают.

Крем выкладывают на вазочку или десертную тарелку, поливают плодовым или ягодным соусом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — желеобразная, пышная, пористая масса, без комков нерастворенного желатина и хлопьев заварившегося яйца, уложена на вазочку или десертную тарелку, полита соусом.

Вкус и запах — сладкий, нежный, с ароматом варенья.

Цвет — крема соответствует цвету варенья.

Консистенция — пенообразная, слегка упругая, пышная, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 977.

КРЕМ ИЗ ДЖЕМА ИЛИ КОНФИТЮРА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Джем или конфитюр	12	12
Сливки 35% жирности	40	40
Сахар	5	5
Молоко	21,1	20,0
Яйца	1/5 шт.	8
Желатин	2	2
Вода	8	8
Вода (для желатина)	16	16
Выход	—	100

Технологические требования к основному сырью

Цвет джема соответствует цвету плодов из которых он приготовлен, консистенция желеобразная, нерастекающаяся, вкус кисло-сладкий.

Сливки однородной консистенции, без сбившихся крупинок жира. Цвет белый с желтоватым оттенком. Вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Джем или конфитюр разводят горячей водой и нагревают до кипения, затем процеживают и протирают. Приготовляют яично-молочную смесь, при помешивании вводят подготовленный доведенный до кипения желатин, затем добавляют разведенный конфитюр или джем.

Охлажденные сливки взбивают и при непрерывном помешивании вливают в них приготовленную смесь. Затем крем быстро разливают в формочки и охлаждают.

Крем выкладывают на вазочку или десертную тарелку, поливают плодовым или ягодным соусом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — пенообразная, пышная масса, пористая, без комков нерастворимого желатина и комков заварившегося яйца, уложены на вазочку или десертную тарелку, политы соусом ягодным или плодовым.

Вкус и запах — сладкий, нежный, с ароматом джема или конфитюра.

Цвет — соответствует цвету джема или конфитюра.

Консистенция — пенообразная, слегка упругая, пышная, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 978.

КРЕМ РИСОВЫЙ (латвийское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Крупа рисовая	10,8	10,8
Масса вареного риса	—	30
Сливки 35% жирности	50	50
Сахар	15	15
Желатин	1	1
Вода для желатина	5	5
Ванилин	0,001	0,001
Выход	—	100

Технологические требования к основному сырью

Зерна риса стекловидные, освобожденные от цветочных пленок и оболочек, вкус соответствующий рисовой крупе, без посторонних привкусов, без затхлости плесневелости. Цвет белый.

Сливки однородные, без сбившихся комочков жира, цвет белый с желтым оттенком, запах чистый, вкус сладкий, приятный привкус пастеризации, без посторонних привкусов.

Технология приготовления

Рис варят откидным способом и охлаждают. Сливки взбивают, добавляют сахар и предварительно подготовленный желатин. В полученную массу добавляют рис. Крем раскладывают в формочки. Подают с соусом клюквенным 30 г на 1 порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — пенообразная, пышная, пористая масса, без комков нерастворившегося желатина, уложена в креманки или десертные тарелочки, полита соусом клюквенным.

Вкус и запах — сладкий, с ароматом продуктов входящих в крем.

Цвет — белый.

Консистенция — пенообразная, слегка упругая, пышная, однородная, пористая.

РЕЦЕПТУРА № 979.

СЛИВКИ ИЛИ СМЕТАНА ВЗБИТЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сливки (35% жирности)	90	90
или сметана (36% жирности)	90	90
Рафинадная пудра	15	15
Выход	—	100

Технологические требования к основному сырью

Сливки однородные, без крупинок сбившегося жира, цвет белый с желтым оттенком, запах чистый, вкус сладкий, приятный без посторонних привкусов и запахов.

Сметана белого цвета с желтоватым оттенком, консистенция однородная, в меру густая, вкус и запах чистые, кисло-молочные.

Технология приготовления

В чистую охлажденную посуду наливают на 1/3 ее объема холодные сливки или сметану и взбивают до тех пор, пока не образуется густая, пышная и устойчивая пена.

Во взбитые сливки или сметану добавляют при помешивании рафинадную пудру. При отпуске кладут в креманку. Сливки можно отпускать с вареньем или апельсинами, или мандаринами, или шоколадом (3—5 г на 1 порцию).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — взбитые сливки или сметана уложены в креманку, отдельно поданы варенье, шоколад или мандарины, или апельсины.

Вкус и запах — свежих взбитых сливок, сметаны с вареньем, шоколадом или мандаринами, или апельсинами.

Цвет — белый.

Консистенция — сливок и сметаны пышная, не расслоившаяся.

РЕЦЕПТУРА № 980.

СЛИВКИ ВЗБИТЫЕ С ОРЕХАМИ, ШОКОЛАДНЫЕ, ЛИМОННЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сливки (35%-ной жирности)	80	80	90	90	90	90
Рафинадная пудра	15	15	15	15	15	15
Миндаль очищенный	12	11	—	—	—	—
Масса миндаля жареного	—	10	—	—	—	—
Какао-порошок	—	—	3	3	—	—
Цедра лимонная	—	—	—	—	1	1
Выход	—	100	—	100	—	100

Технологические требования к основному сырью

Сливки однородные, без крупинок сбившегося жира, цвет белый с желтым оттенком, запах чистый, вкус сладкий, приятный, привкус пастеризации, без посторонних.

Технология приготовления

Миндаль измельчают и жарят. Какао-порошок или цедру лимонную смешивают с рафинадной пудрой и осторожно вводят в сливки взбитые.

При отпуске сливки взбитые кладут в вазочку и посыпают орехами (для сливок взбитых с орехами).

Сливки взбитые можно отпускать с печеньем или бисквитом сухим (палочки) — 30 г на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — взбитые сливки уложены в креманки, посыпаны орехами (для сливок с орехами).

Вкус и запах — свежих взбитых сливок с орехами, шоколадом и лимоном.

Цвет — взбитых сливок — белый.

Консистенция — сливок пышная, нерасслоившаяся.

РЕЦЕПТУРА № 981.

СУФЛЕ ВАНИЛЬНОЕ, ШОКОЛАДНОЕ, ОРЕХОВОЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яйца	2 шт.	80
Сахар	40	40
Молоко	40	40
Мука пшеничная в/с	8	8
Масло сливочное	2	2

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Ванилин	0,02	0,02
или какао-порошок, или шоколад	5	5
очищенный миндаль	30	27
Масса миндаля жареного	—	25
Масса суфле ванильного или шоколадного	—	145
Масса суфле орехового	—	170
Рафинадная пудра	5	5
Молоко	158	150**
или сливки	150	150
Выход суфле ванильного или шоколадного	—	300
суфле орехового	—	325

* Можно использовать и другие орехи.
** Масса молока кипяченого.

Технологические требования к основному сырью

Яйца куриные свежие, скорлупа чистая, сухая, цельная, по всем показателям соответствует данной категории.

Молоко однородное, без осадка, цвет белый, вкус и запах чистые, свойственные молоку, без посторонних привкусов.

Сахар — кристаллы не липкие, без комков и посторонних примесей. Цвет белый. Вкус и запах сладкий, без постороннего привкуса и запаха.

Технология приготовления

Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену. Желтки растирают с сахаром, добавляют муку, ванилин (для суфле ванильного), растертый шоколад или какао-порошок (для суфле шоколадного), измельченный и поджаренный с сахаром миндаль (для суфле орехового), разводят горячим молоком и непрерывно помешивая проваривают смесь до загустения. Горячую смесь вливают тонкой струей при быстром помешивании в белки взбитые. Затем приготовленную массу выкладывают на порционную сковородку, смазанную маслом, и выпекают в жарочном шкафу в течение 12—15 мин.

Отпускают суфле горячим тотчас же после выпечки на той же сковороде, посыпав рафинадной пудрой.

Кипяченое холодное молоко или сливки подают в молочнике.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — пористая воздушная масса, посыпанная сахарной пудрой, запеченная на сковородке (порционной) или баранчике, отдельно подано молоко или сливки.

Вкус и запах — сладкий, с ароматом ванилина (для суфле ванильного) какао или шоколад (для шоколадного), миндаля (для орехового).

Цвет — верхней корочки от золотистого до коричневого, на разрезе цвет светло-желтый (для ванильного и орехового), коричневый (для шоколадного).

Консистенция — легкая, пышная, однородная, для орехового с кусочками очищенных и поджаренных орехов.

РЕЦЕПТУРА № 982.

СУФЛЕ ПЛОДОВОЕ ИЛИ ЯГОДНОЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яйца (белки)	3$^1/_2$ шт.	84
Сахар	40	40
Масло сливочное	2	2
Пюре плодовое или ягодное (консервы)	50	50
Масса суфле	—	145
Рафинадная пудра	5	5
Молоко	158	150*
или сливки	150	150
Выход	—	300

* Масса молока кипяченого.

Технологические требования к основному сырью

Яйца свежие, имеют чистую скорлупу, цельную, крепкую, незагрязненную.

Молоко — однородной консистенции, без осадка, цвет белый, вкус и запах чистые, свойственные молоку, без посторонних привкусов.

Сахар — кристаллы не липкие, без комков и посторонних примесей. Цвет белый. Вкус и запах сладкий, без постороннего привкуса и запаха.

Технология приготовления

Пюре плодовое или ягодное проваривают с сахаром до загустения, смешивают с белками взбитыми. Далее выпекают и отпускают суфле горячим тотчас же после выпечки на той же сковородке, посыпав рафинадной пудрой. Выпекают и отпускают суфле, как описано в рец. № 981.

Кипяченое холодное молоко или сливки подают в молочнике.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — пористая, воздушная, посыпанная рафинадной пудрой, запеченная на смазанной сливочным маслом сковородке или круглом баранчике. Отдельно подано молоко или сливки.

Вкус и запах — сладкий или кисло-сладкий, с ароматом продукта из которого приготовлено.

Цвет — на разрезе соответствует цвету того продукта из которого суфле приготовлено, цвет поверхности коричневый.

Консистенция — пышная, пористая, мягкая, не осевшая, не изменившая после запекания формы.

РЕЦЕПТУРА № 983.

ПУДИНГ СУХАРНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сухари ванильные	40	40	40	40
Молоко	80	80	80	80
Яйца	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20
Сахар	15	15	15	15
Изюм	10,2	10	15,3	15
Цукаты	10	10	—	—
Масло сливочное	5	5	5	5
Масса пудинга	—	150	—	140
Соус № 903	—	30	—	30
Выход	—	180	—	170

Технологические требования к основному сырью

Сухари ванильные, румяные, хрустящие, вкус доброкачественного продукта, аромат ванили, без затхлого и постороннего запаха.

Молоко однородное, без осадка, цвет белый, вкус и запах чистые, свойственные молоку, без посторонних привкусов.

Технология приготовления

Яичные желтки растирают с сахаром, разводят холодным молоком; этой смесью заливают ванильные сухари, разломанными на мелкие кусочки и оставляют на 15 мин для набухания. Когда сухари набухнут, добавляют перебранный и промытый изюм, цукаты, а затем аккуратно вводят взбитые в пену белки. После этого массу перемешивают и раскладывают в смазанные маслом формочки и выпекают в жарочном шкафу. Пудинг можно варить на пару. Формы посыпанные сахаром, заполняют на 2/3 объема подготовленной массы и варят.

Пудинг поливают соусом абрикосовым и подают горячим. Пудинг можно подать и в холодном виде с молоком или киселем (200 г на порцию).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — пудинг сваренный на пару в формах, уложен на десертную тарелку, полит фруктовым соусом, соус подавать можно отдельно.

Вкус и запах — сладкий с ароматом ванили и фруктового соуса, не допускается запах подгоревшего молока.

Цвет — светло- или темно-коричневый.

Консистенция — рыхлая, пористая, с наличием цукатов и изюма.

РЕЦЕПТУРА № 984.

ПУДИНГ ЯБЛОЧНЫЙ С ОРЕХАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яблоки	93	65
Молоко	100	100
Яйца	1/2 шт.	20
Сахар	15	15
Миндаль очищенный *	30	27
Масса миндаля жареного	—	25
Крупа манная	8	8
Масло сливочное	5	5
Соль	0,2	0,2
Масса пудинга	—	200
Соус № 903	—	30
Выход	—	230

* Можно использовать и другие орехи.

Технологические требования к основному сырью

Яблоки однородные по степени зрелости и не перезрелые и не зеленые, одинаковые по размеру; форма, окраска, вкус свойственные данному сорту, не загнившие.

Молоко однородное, без осадка, цвет белый, вкус и запах чистые, свойственные молоку, без посторонних привкусов.

Технология приготовления

Очищенный и поджаренный с сахаром миндаль растирают, заливают молоком и варят 2—3 мин. Затем в молоко всыпают тонкой струйкой крупу манную и вновь доводят до кипения. В приготовленную смесь, остывшую до температуры 60—70°С, вводят растертые с сахаром яичные желтки, очищенные от кожицы и нарезанные кубиками яблоки, добавляют соль, размешивают, затем вводят взбитые белки и полученную смесь вторично осторожно перемешивают.

Приготовленную смесь раскладывают в формы, смазанные маслом и варят на пару.

К пудингу подают соус абрикосовый.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — сваренный на пару пудинг, уложен на десертную тарелку или блюдо, отдельно в соуснике подан соус абрикосовый, поверхность ровная, без трещин.

Вкус и запах — сладкий, с ароматом яблок, миндаля.

Цвет — светло-серый.

Консистенция — рыхлая, пористая, с наличием яблок, пышная.

РЕЦЕПТУРА № 985.

ГРЕНКИ С ПЛОДАМИ И ЯГОДАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	69	50*	69	50*	—	—
Яйца	1/5 шт.	8	1/5 шт.	8	—	—
Молоко	35	35	35	35	—	—
Сахар	3	3	2	2	—	—
Маргарин столовый	10	10	5	5	—	—
Масса гренков	—	75	—	70	—	—
Плоды и ягоды консервированные	30	30	30	30	—	—
Соус № 903	—	50	—	30	—	—
Выход	—	155	—	130	—	—

* Масса хлеба нарезанного без корок.

Технологические требования к основному сырью

Хлеб пшеничный правильной формы, поверхность гладкая, без трещин, корки тонкие, мягкие не более 4 мм, мякиш пористый, пропеченный, свежий, вкус и запах соответствует пшеничному хлебу, без посторонних и затхлых запахов.

Технология приготовления

С батона белого хлеба срезают корки, нарезают его тонкими ломтиками (4—6 мм), пропитывают смесью из яиц, молока и сахара и обжаривают на маргарине с обеих сторон.

При отпуске на поджаренные ломтики хлеба кладут прогретые в сиропе плоды и ягоды и поливают соусом абрикосовым.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — тонкие ломтики батона обжарены до румяной корочки, уложены на тарелку, на поверхности прогретые в сиропе плоды и ягоды, политы соусом абрикосовым.

Вкус и запах — сладкий, аромат гренок и фруктов.

Цвет — корочка на поверхности румяная.

Консистенция — слегка хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 986.

ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	128	113	92	81	78	69
Сахар	20	20	15	15	10	10
Масса печеных яблок с сахаром	—	110	—	80	—	65
Соус №№ 902, 906	—	40	—	—	—	—
Варенье	—	—	30	30	—	—
Рафинадная пудра	—	—	—	—	10	10
Выход	—	150	—	110	—	75

Технологические требования к основному сырью

Яблоки — однородные по степени зрелости, не зеленые и не перезрелые, одинаковые по размеру; форма, окраска, вкус свойственные данному сорту, не загнившие.

Технология приготовления

Из яблок, не очищая их от кожицы, удаляют семенные гнезда, образовавшиеся отверстия заполняют сахаром. Затем их кладут на противень, подливают небольшое количество воды и пекут в жарочном шкафу 15—20 мин. в зависимости от сорта яблок.

Отпускают яблоки горячими или холодными с соусом клюквенным или вишневым, или поливают вареньем, или посыпают рафинадной пудрой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — яблоки с вынутой сердцевиной, сахранившие форму, посыпаны сахарной пудрой, или политы вареньем.

Вкус и запах — сладкий или кисло-сладкий, запах печеных яблок.

Цвет — зависит от сорта яблок: от светло-золотистого до сероватого.

Консистенция — мягкая, яблоки не хрустят.

РЕЦЕПТУРА № 987.

ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЫЕ СО СЛИВКАМИ ВЗБИТЫМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яблоки	120	106
Сахар	15	15
Масса печеных яблок с сахаром	—	100
Миндаль очищенный *	6	5,3
Масса миндаля жареного	—	5
Сливки взбитые № 979	—	20
Соус №№ 903, 907	—	30
Выход	—	155

* Можно использовать и другие орехи.

Технологические требования к основному сырью

Яблоки однородные по степени зрелости, не зеленые и не перезрелые, одинаковые по размеру и форме, окраска и вкус свойственные данному сорту, не загнившие.

Технология приготовления

Из яблок, не очищая от кожицы, удаляют семенные гнезда; образовавшееся отверстие заполняют сахаром, затем их кладут на противень, подливают небольшое количество воды и пекут в

жарочном шкафу 15—20 мин (в зависимости от сорта яблок). При отпуске охлажденные яблоки поливают соусом абрикосовым или яблочным и посыпают жареными измельченными орехами. Вокруг яблок из кондитерского мешка выпускают сливки взбитые.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — яблоки, с удаленной сердцевиной, сохранившие форму, политы соусом абрикосовым или яблочным, посыпаны жареными орехами, оформлены взбитыми сливками.

Вкус и запах — вкус сладкий, или кисло-сладкий, аромат яблок, соуса, сливок.

Цвет — зависит от сорта яблок; от светло-золотистого до сероватого; сливок — белый.

Консистенция — мягкая, яблоки не хрустят; сливок — пышная, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 988.

ЯБЛОКИ ПО-КИЕВСКИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яблоки	90	63
Варенье	10	10
Сметана (36%-й жирности)	25	25
Мука пшеничная	4	4
Сахар	5	5
Яйца	1/4 шт.	10
Кислота лимонная	0,03	0,03
Масса готовых яблок	—	100
Рафинадная пудра	3	3
Выход	—	100

Технологические требования к основному сырью

Яблоки однородные по степени зрелости, не зеленые и не перезрелые, одинаковые по размеру и форме, окраска и вкус свойственные данному сорту, не загнившие.

Технология приготовления

Яблоки, очищенные от кожицы с удаленным семенным гнездом бланшируют до полуготовности в подкисленной горячей воде. Затем яблоки кладут на порционную сковородку, образовавшиеся отверстия заполняют вареньем. Яблоки заливают яично-сметанной смесью и запекают до готовности. Для приготовления указанной смеси яичные желтки растирают с сахаром, добавляют муку. Затем отдельно взбивают сметану, белки и соединяют с желтками, растертыми с сахаром. Отпускают блюдо в порционной сковороде, сверху посыпают рафинадной пудрой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — бланшированные яблоки с удаленными семенными коробочками и очищенные от кожицы заполненные вареньем, залиты яично-сметанной смесью и запечены до румяной корочки. При отпуске яблоки поливают соусом, посыпают жареными орехами, оформляют взбитыми сливками.

Вкус и запах — сладкий или кисло-сладкий, аромат яблок, соуса, сливок.

Цвет — корочки на поверхности от золотистого до светло-коричневого.

Консистенция — яблок — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 989.

ЯБЛОКИ С РИСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яблоки	126	88
Кислота лимонная	0,1	0,1
Масса вареных яблок	—	70
Крупа рисовая	15	15
Молоко	45	45
Масло сливочное	5	5
Сахар	10	10
Ванилин	0,03	0,03
Изюм	10,2	10
Яйца	1/10 шт.	4
Маргарин столовый	2	2
Масса запеченной каши	—	70
Соус №№ 903, 907	—	40
Выход	—	180

Технологические требования к основному сырью

Яблоки однородные по степени зрелости, не зеленые и не перезрелые, одинаковые по размеру и форме. Окраска и вкус свойственные данному сорту, не загнившие.

Технология приготовления

Варят кашу рисовую вязкую на молоке с сахаром. В остывшую (до температуры (60—70°С) кашу добавляют яйца, изюм, ванилин, масло сливочное и перемешивают. Полученную массу кладут на порционную сковороду, смазанную маргарином и запекают в жарочном шкафу.

Яблоки без кожицы и семенного гнезда варят целиком или половинками в подкисленной воде до готовности.

При отпуске на кашу кладут горячие яблоки и поливают соусом яблочным или абрикосовым.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на смазанную сковороду уложена вязкая молочная каша, смешанная с изюмом и яйцами и запечена. Поверхность ее имеет румяную корочку, на кашу положено освобожденное от семенной коробочки и кожицы вареное яблоко, политое соусом.

Вкус и запах — риса, яблок, с ароматом ванилина и соуса.

Цвет — на разрезе светло-кремовый, яблок — светло-серый.

Консистенция — каши — нежная, рыхлая, яблок — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 990.

ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ ЖАРЕНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II, III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	100	70	100	70
Сахар	3	3	3	3
Мука пшеничная	20	20	20	20
Яйца	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20
Молоко	20	20	20	20
Сметана	5	5	5	5
Сахар	3	3	3	3
Соль	0,2	0,2	0,2	0,2
Кулинарный жир	10	10	10	10
Масса яблок жареных	—	130	—	130
Рафинадная пудра	5	5	10	10
Соус №№ 903, 907	—	40	—	—
Выход	—	175	—	140

Технологические требования к основному сырью

Яблоки однородные по степени зрелости, не зеленые и не перезрелые, одинаковые по размеру и форме, окраска и вкус, свойственные данному сорту, не загнившие.

Технология приготовления

Яблоки с удаленными семенными гнездами и без кожицы, нарезают кружочками толщиной 0,5 см и посыпают сахаром. Приготовляют тесто: в желтки, отделенные от белков, кладут сахар, соль, сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят молоком. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто. Кружочки яблок, при помощи поварской иглы, погружают в тесто, а затем быстро перекладывают в разогретый жир и обжаривают до образования золотистой корочки.

Яблоки жареные кладут на тарелку и посыпают рафинадной пудрой. Соус абрикосовый или яблочный подают в соуснике.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — очищенные от кожицы и семенной коробочки, нарезанные кружочками яблоки обжарены в жидком тесте до золотистой корочки, уложены на тарелочку, посыпаны рафинадной пудрой, соус абрикосовый или яблочный поданы отдельно в соуснике.

Вкус и запах — вкус сладкий, с ароматом яблок, теста, соуса.

Цвет — корочки на поверхности теста — от золотистого до светло-коричневого.

Консистенция — яблоки мягкие, корочка теста слегка хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 991.

ЯБЛОКИ В СЛОЙКЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яблоки	100	70
Сахар	15	15
Тесто слоеное № 1090	—	55
Яйца	1/10 шт.	4
Масса яблок запеченных в слойке	—	130
Рафинадная пудра	5	5
Выход	—	135

Технологические требования к основному сырью

Яблоки однородные по степени зрелости, не зеленые и не перезрелые, одинаковы по размеру и форме. Окраска и вкус свойственные данному сорту, не загнившие.

Технология приготовления

Тесто слоеное раскатывают толщиной 0,5 см, разрезают на куски квадратной формы такого размера, чтобы в каждый из них можно было завернуть яблоко.

Подготовленные яблоки (с удаленным семенным гнездом и очищенные от кожицы) кладут на тесто, заполняют образовавшееся углубление сахаром, завертывают в тесто конвертом, смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу. При подаче посыпают рафинадной пудрой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — яблоки с удаленным семенным гнездом и кожицей, выпечены в слоеном тесте, поверхность румяная, посыпана рафинадной пудрой.

Вкус и запах — сладкий вкус, аромат яблок и свежевыпеченного слоеного теста.

Цвет — корочки на поверхности слоеного теста от золотистого до светло-коричневого.

Консистенция — яблоки мягкие, тесто слоистое, пропеченное, без закала и непромеса.

РЕЦЕПТУРА № 992.

ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яблоки	500	350
Хлеб пшеничный (из муки высшего или первого сорта)	325	325
Молоко	150	150
Яйца	$1^1/_4$ шт.	50
Сахар	100	100
Корица	1	1
Масло сливочное	50	50
Масса готовой шарлотки с яблоками	—	850
Соус № 903	—	150
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Яблоки однородные по степени зрелости, не зеленые и не перезрелые, одинаковые по размеру и форме, окраска и вкус свойственные данному сорту, не загнившие.

Хлеб пшеничный с гладкой поверхностью, без больших трещин и подрывов, цвет поверхности от светлого до темно-коричневого, без подгорелости и бледности. Пористость мякиша равномерная, без закала и непромеса. Хлеб свежий, не черствый, не крошливый. Вкус и запах свойственный пшеничному хлебу.

Технология приготовления

Очищенные от кожицы и семенных гнезд яблоки нарезают мелкими кубиками и пересыпают сахаром. С хлеба срезают корки. Мякиш режут прямоугольными ломтиками толщиной 0,5 см. Оставшиеся от хлеба обрезки нарезают мелкими кубиками и подсушивают. Ломтики хлеба смачивают с одной стороны в смеси яиц, молока и сахара, затем ими обкладывают (смоченной стороной вниз) дно и стены смазанной жиром формы, в которой должна выпекаться шарлотка.

Подсушенные кусочки хлеба перемешивают с яблоками и корицей, заполняют этой смесью форму, сверху покрывают ломтиками хлеба и запекают в жарочном шкафу.

Готовую шарлотку с яблоками выдерживают в форме 10 мин, а затем выкладывают на блюдо или тарелку. При отпуске шарлотку поливают соусом абрикосовым (30 г на порцию в 170 г) или соус можно подать отдельно.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — шарлотка выложена на блюдо или на тарелку, политы соусом абрикосовым, или соус подан отдельно.

Вкус и запах — сладкий, аромат яблок, корицы.

Цвет — поверхности — от золотистого до светло-коричневого.

Консистенция — рыхлая.

РЕЦЕПТУРА № 993.

КОРЗИНОЧКИ С ЯБЛОКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Мука пшеничная в/с	25	25
Маргарин столовый	15	15
Сахар	10	10
Яйца	1/10 шт.	4
Соль	0,1	0,1
Масса корзиночек	—	45
Яблоки свежие	90	63
Масса яблок вареных	—	50
Кислота лимонная	0.1	0,1
Соус № 903	—	30
Выход	—	125

Технологические требования к основному сырью

Мука пшеничная в/с белого цвета с кремовым оттенком, запах без плесневелости и затхлости, вкус свойственный доброкачественной муке без кисловатого и горьковатого привкуса.

Яблоки свежие, однородные по степени зрелости, не зеленые и не перезрелые, одинаковые по размеру и форме, окраска и вкус свойственные данному сорту, не загнившие.

Технология приготовления

Маргарин, сахар, яйца, соль перемешивают до однородной массы, затем добавляют муку и перемешивание продолжают еще 2—3 мин. Температура теста 19—22°. Тесто раскатывают до толщины 7—8 мм и вырезают из него выемкой кружки; кружки теста кладут в формочки так, чтобы тесто плотно прилегало к дну и стенкам, и выпекают на листах. Выпечка теста производится при температуре 240—260°С в течение 12—14 мин.

Яблоки очищенные от кожицы с удаленными семенными гнездами нарезают дольками, варят в воде, подкисленной кислотой лимонной и охлаждают. В корзиночки кладут яблоки и перед самым отпуском поливают соусом абрикосовым.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в выпеченные корзиночки уложены нарезанные дольками вареные яблоки, политы соусом абрикосовым.

Вкус и запах — сладкий или кисло-сладкий вкус, аромат яблок, свежего печеного песочного теста.

Цвет — песочной корзиночки от золотисто-желтого до светло-коричневого.

Консистенция — яблоки — мягкие, корзиночки — рассыпчатые.

РЕЦЕПТУРА № 994.

КОРЗИНОЧКИ С ЯГОДАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Мука пшеничная в/с	25	25
Маргарин столовый	15	15
Сахар	10	10
Яйца	1/10 шт.	4
Соль	01	0,1
Масса корзиночек выпеченных	—	45
Земляника (садовая) или малина	59	50
Соус № 902	—	30
Выход	—	125

Технологические требования к основному сырью

Мука пшеничная в/с белого цвета с кремовым оттенком, запах без плесневелости и затхлости, вкус свойственный доброкачественной муке, без кисловатого и горьковатого привкуса.

Ягоды земляники или малины свежие, чистые, не мятые, съемной зрелости и окраски, с плодоножками, без заболеваний и повреждений вредителями.

Технология приготовления

Маргарин, сахар, яйца, соль перемешивают до однородной массы, затем добавляют муку и перемешивают еще 2—3 мин. Температура теста 19—22°С. Тесто раскатывают до толщины 7—8 мм и вырезают из него выемкой кружки; кружки теста кладут в формочки так, чтобы тесто плотно прилегало к дну и стенкам и выпекают на листах. Выпечка теста производится при температуре 240—260°С в течение 12—14 мин.

Подготовленные ягоды кладут в корзиночки и перед отпуском поливают соусом земляничным или малиновым.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в выпеченные песочные корзиночки уложены ягоды, политы соусом земляничным или малиновым.

Вкус и запах — свежевыпеченного песочного теста и свежих ягод малины или земляники.

Цвет — песочной корзиночки — от золотистого до светло-коричневого.

Консистенция — песочная корзиночка — рассыпчатая, ягоды — мягкие.

РЕЦЕПТУРА № 995.

КОРЗИНОЧКИ С ПЛОДАМИ И ЯГОДАМИ КОНСЕРВИРОВАННЫМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Мука пшеничная в/с	25	25
Маргарин столовый	15	15
Сахар	10	10
Яйца	1/10 шт.	4
Соль	0,1	0,1
Масса корзиночек выпеченных	—	45
Плоды и ягоды консервированные	50	50
Соус № 903	—	30
Выход	—	125

Технологические требования к основному сырью

Мука пшеничная в/с белого цвета с кремовым оттенком, запах без плесневелости и затхлости, вкус свойственный доброкачественной муке, без кисловатого, горьковатого привкуса.

Консервированные плоды и ягоды приятного вкуса и запаха, свойственный данному виду плодов и ягод, без посторонних привкусов и запахов. Плоды и ягоды равномерные по размеру, не разваренные, сироп без частиц плодовоягодной мякоти.

Технология приготовления

Маргарин, сахар, яйца, соль перемешивают до однородной массы, затем добавляют муку и перемешивание продолжают еще 2—3 мин. Температура теста 19—22°С. Тесто раскатывают до толщины 7—8 мм и вырезают из него выемкой кружки; кружки теста кладут в формочки так, чтобы тесто плотно прилегало к дну и стенкам и выпекают на листах. Выпечка теста производится при температуре 240—260°С в течение 12—14 мин.

В корзиночки кладут плоды и ягоды консервированные и перед отпуском поливают соусом абрикосовым.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в выпеченные корзинки уложены консервированные плоды или ягоды, политы абрикосовым соусом.

Вкус и запах — выпеченного песочного теста с консервированными плодами и ягодами.

Цвет — корзиночки — светло-коричневый.

Консистенция — песочной корзиночки — рассыпчатая, плодов и ягод — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 996.

МОРОЖЕНОЕ-АССОРТИ С ПЛОДАМИ КОНСЕРВИРОВАННЫМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мороженое: сливочное	40	120	40	80	40	80
Сливочное с плодами и ягодами	40		40		40	
Сливочное шоколадное	40		—		—	
Плоды консервированные	20	20	15	15	15	15
Сироп консервированного компота	15	15	10	10	10	10
Выход	—	155	—	105	—	105

Технологические требования к основному сырью

Мороженое однородного цвета по всей массе, консистенция— нежная, однородная, без ощутимых кристаллов льда, достаточно плотная, вкус и запах чистые, ярко выраженный для данного вида мороженого.

Технология приготовления

Шарики мороженого кладут в вазочку, сверху помещают кусочки плодов консервированных и поливают сиропом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — шарики мороженого уложены в вазочку, сверху уложены кусочки консервированных плодов, политы сиропом.

Вкус и запах — сладкий, нежный, характерный для данного вида мороженого.

Цвет — свойственный данному виду мороженого, равномерный по всей массе.

Консистенция — мороженого — однородная, плотная, без ощутимых кристаллов льда.

РЕЦЕПТУРА № 997.

МОРОЖЕНОЕ С ПЛОДАМИ ИЛИ ЯГОДАМИ КОНСЕРВИРОВАННЫМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мороженое сливочное или пломбир	75	75	60	60	60	60
Плоды или ягоды консервированные	25	25	20	20	20	20
Сироп консервированного компота	20	20	15	15	15	15
Сахар	5	5	5	5	5	5

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса сиропа	—	20	—	15	—	15
Миндаль очищенный	12	11	6	5,3	6	5,3
Масса миндаля жареного	—	10	—	5	—	5
Сливки взбитые № 979	—	25	—	—	—	—
Выход	—	150	—	100	—	100

Технологические требования к основному сырью

Мороженое однородного цвета по всей массе, консистенция нежная, однородная, без ощутимых кристаллов льда, достаточно плотная, вкус и запах чистые, ярко выраженные.

Технология приготовления

Мороженое кладут в вазочку, украшают плодами или ягодами консервированными, поливают густым сиропом (полученным при уваривании сиропа консервированных плодов или ягод и сахара) и посыпают измельченными жареными орехами. Сливки взбитые выпускают из конверта вокруг плодов или ягод.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — шарики мороженого уложены в вазочку или креманку, украшены плодами или ягодами консервированными, политы сиропов и посыпаны жареными орехами.

Вкус и запах — сладкий, нежный, характерный для данного вида мороженого с сиропом и орехами.

Цвет мороженого — белый, сиропа — соответствует цвету ягод и плодов.

Консистенция — мороженого однородная, плотная, без ощутимых кристаллов льда.

РЕЦЕПТУРА № 998.

МОРОЖЕНОЕ «СЮРПРИЗ»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Пломбир	100	100
Яйца (белки)	2 шт.	48
Рафинадная пудра	40	40
Бисквит	50	50
Плоды консервированные (яблоки или груши)	50	50
Рафинадная пудра	5	5
Сироп консервированного компота	25	25
Выход	—	300

Технологические требования к основному сырью

Мороженое имеет цвет характерный для данного вида, однородный по всей массе; консистенция однородная, без ощутимых кристаллов льда, достаточно плотная, вкус и запах чистые, ярко выраженные.

Технология приготовления

На мельхиоровое блюдо кладут ломтики пропитанного сиропом бисквита, на них — нарезанные тонкими ломтиками яблоки или груши консервированные, а затем шарики мороженого. Мороженое сверху и с боков быстро покрывают слоем плодов консервированных, бисквита и взбитыми с рафинадной пудрой белками, выпускают их из кондитерского мешка.

Подготовленное блюдо быстро запекают в жарочном шкафу (1—2 мин) при высокой температуре так, чтобы яичные белки сразу подрумянились. При отпуске поверхность блюда посыпают рафинадной пудрой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — мороженое запеченное на мельхиоровом блюде с ломтиками бисквита и взбитыми белками, при отпуске посыпают рафинадной пудрой.

Вкус и запах — сладкий, нежный.

Цвет — мороженого — белый, бисквита — желтый.

Консистенция — мороженое сохранившее форму шариков, плотное, не расстаявшее, бисквит пористый, упругий.

РЕЦЕПТУРА № 999.

МОРОЖЕНОЕ С ВИНОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мороженое плодово-ягодное	120	120	80	80
Вино виноградное десертное	30	30	20	20
Выход	—	150	—	100

Технологические требования к основному сырью

Мороженое светло-розового цвета, однородной консистенции, без ощутимых кристаллов льда. Вкус кисло-сладкий, аромат плодов и ягод.

Технология приготовления

Два-три шарика мороженого кладут в вазочку и поливают охлажденным вином.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — шарики мороженого уложены в вазочку, политы охлажденным вином.

Вкус и запах — вкус кисло-сладкий, аромат вина.

Цвет — светло-розовый.

Консистенция — мороженого, нежная, однородная, без кристаллов льда.

РЕЦЕПТУРА № 1000.

МОРОЖЕНОЕ «ПЛАНЕТА»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Пломбир или пломбир шоколадный	150	150
Соус № 899	140	40
Арахис	15	11
Масса арахиса жареного	—	10
Печенье	20	20
Выход	—	220

Технологические требования к основному сырью

Мороженое имеет цвет характерный для данного вида (белый или светло-коричневый) однородный, по всей массе; консистенция однородная, без ощутимых кристаллов льда, вкус и запах ярко выраженные, чистые.

Технология приготовления

Шарики мороженого кладут в вазочку, обливают соусом шоколадным и посыпают измельченными жареными орехами. Вокруг кладут печенье.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — шарики мороженого уложены в вазочку, политы соусом шоколадным и посыпаны орехами, вокруг уложено печенье.

Вкус и запах — вкус сладкий, нежный, характерный для данного вида мороженого.

Цвет — мороженого — белый или светло-коричневый.

Консистенция — однородная, нежная, без кристаллов льда.

РЕЦЕПТУРА № 1001.

МОРОЖЕНОЕ «ВОСТОК»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Пломбир: шоколадный	100	—
ореховый	100	200
Соус № 899	20	20
Печенье	5	5
Выход	—	225

Технологические требования к основному сырью

Мороженое имеет цвет характерный для данного вида мороженого, однородный по всей массе, консистенция однородная, без ощутимых кристаллов льда, вкус и запах ярко выраженные, чистые.

Технология приготовления

В креманку кладут рядом два шарика мороженого, а между ними — печенье. Пломбир ореховый поливают соусом шоколадным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — шарики мороженого уложены в креманку, между ними печенье, пломбир ореховый полит соусом шоколадным.

Вкус и запах — сладкий, нежный с привкусом ореха или какао.

Цвет — шоколадного пломбира — светло-коричневый, цвет орехового — белый.

Консистенция — нежная, плотная, однородная, без ощутимых кусочков льда, для мороженого орехового — в массе равномерно распределены кусочки ореха.

РЕЦЕПТУРА № 1002.

МОРОЖЕНОЕ «КОСМОС»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Пломбир	120	120
Соус № 899	40	40
Миндаль очищенный	6	5,3
Масса миндаля жареного	—	5
Выход	—	165

Технологические требования к основному сырью

Пломбир белого цвета, характерный для данного вида мороженого, консистенция однородная, без ощутимых кристаллов льда, вкус и запах ярко выраженные, чистые.

Технология приготовления

В фужер наливают третью часть соуса шоколадного, кладут половину порции мороженого, поливают соусом, сверху кладут оставшуюся часть мороженого и заливают соусом. Мороженое посыпают измельченными жареными орехами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в фужер слоями налит шоколадный соус и уложено мороженое, сверху посыпано измельченными жареными орехами.

Вкус и запах — чистый, с привкусом орехов и какао.
Цвет — пломбира белый.
Консистенция — однородная, нежная, без кристаллов льда.

РЕЦЕПТУРА № 1003.

МОРОЖЕНОЕ «СЕВЕРНОЕ СИЯНИЕ»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Пломбир	200	200
Соус № 903	20	—
Соус № 907	20	60
Соус № 906	20	—
Выход	—	260

Технологические требования к основному сырью

Пломбир белого цвета, консистенция, без ощутимых кристаллов льда, вкус и запах ярко выраженный, чистый.

Технология приготовления

В фужер кладут 1/3 нормы пломбира и поливают соусом абрикосовым, затем кладут еще часть пломбира и поливают соусом яблочным, сверху кладут остальной пломбир и заливают соусом клюквенным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в фужер уложена часть пломбира и полита соусом абрикосовым, сверху вторая часть мороженого полита яблочным соусом, сверху третья часть полита соусом клюквенным.

Вкус и запах — сладкий, нежный с привкусом и ароматом соуса яблочного, клюквенного.

Цвет — мороженого — белый, соусов — от светло-желтого до розового.

Консистенция — однородная, без ощутимых кристаллов льда.

РЕЦЕПТУРА № 1004.

МОРОЖЕНОЕ «ПИНГВИН»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Мороженое сливочное	150	150
Варенье из клюквы или смородины черной	30	30
Выход	—	180

Технологические требования к основному сырью

Мороженое сливочное белого цвета, однородной консистенции, без ощутимых кристаллов льда, вкус и запах сладкие, нежные, ярко выраженные.

Технология приготовления

Шарики мороженого кладут в креманку или вазочку и с одной стороны поливают вареньем.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — шарики мороженого уложены в креманку или в вазочку, с одной стороны политы вареньем.

Вкус и запах — сладкий, нежный, с кисло-сладким привкусом клюквенного и черносмородинового варенья.

Цвет — мороженого — белый.

Консистенция — мороженого однородная, без ощутимых кристаллов льда.

РЕЦЕПТУРА № 1005.

МОРОЖЕНОЕ «АЙСБЕРГ»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Пломбир	150	150
Молоко пастеризованное	50	50
Земляника (садовая) свежая или быстрозамороженная	88	75
с сахаром	75	75
Выход	—	275

Технологические требования к основному сырью

Мороженое имеет цвет характерный для данного вида, однородный по всей массе, консистенция однородная, без ощутимых кристаллов льда, достаточно плотная, вкус и запах чистые, ярко выраженные.

Технология приготовления

В креманку кладут шарик пломбира и наливают молоко пастеризованное охлажденное так, чтобы оно не попало на мороженое, вокруг кладут землянику. При использовании замороженной земляники с сахаром мороженое поливают сиропом, образовавшимся в банке с земляникой; одну ягоду кладут на шарик мороженого.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в креманку уложен шарик пломбира и налито охлажденное молоко, вокруг уложена земляника.

Вкус и запах — сладкий, нежный, аромат земляники.

Цвет — мороженого — белый; земляники — естественный.

Консистенция — мороженого однородная, нежная, без кристаллов льда.

РЕЦЕПТУРА № 1006.

МОРОЖЕНОЕ «МОСКВА»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Пломбир	50	200
Пломбир крем-брюке	50	
Пломбир шоколадный	50	
Пломбир с плодами и ягодами	50	
Компот из вишни (консервированной)	30	30
Соус № 899	10	10
Печенье	20	20
Выход	—	260

Технологические требования к основному сырью

Мороженое имеет цвет характерный для данного вида мороженого; консистенция без кристаллов льда, плотная, вкус и запах чистые, ярко выраженные для данного вида.

Технология приготовления

В креманку кладут три шарика пломбира, поливают соусом шоколадным, сверху кладут четвертый шарик пломбира и в центре его печенье. Мороженое украшают вишней.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в креманку уложено три шарика пломбира, политых шоколадным соусом, сверху уложен четвертый шарик, в центре печенье, украшено вишней.

Вкус и запах — соответствующие данному виду мороженого, с привкусом шоколадного соуса.

Цвет — характерный данному виду мороженого.

Консистенция — однородная, нежная, без кристаллов льда.

РЕЦЕПТУРА № 1007.

МОРОЖЕНОЕ «СПУТНИК»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Пломбир	100	200
Пломбир шоколадный	50	
Пломбир клубничный	50	
Абрикосы консервированные	15	15
Соус № 899	35	35
Выход	—	250

Технологические требования к основному сырью

Мороженое имеет цвет характерный для данного вида (белый, коричневый или розовый), однородный по всей массе; консистенция однородная без кристаллов льда, плотная, ярко выраженная.

Технология приготовления

В центре вазочки кладут шарики пломбира, по бокам шарики клубничного и шоколадного пломбира, поливают соусом шоколадным так, чтобы они не были полностью покрыты. Между шариками кладут две половинки абрикоса.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в вазочку уложен шарик пломбира, по бокам шарики клубничного и шоколадного пломбира, между ними уложено две половинки абрикосов, сверху полито шоколадным соусом.

Вкус и запах — сладкий, нежный, аромат шоколадного соуса, абрикосов.

Цвет — свойственный данному виду пломбира и шоколадному соусу.

Консистенция — мороженое однородное, плотное, без кристаллов льда.

РЕЦЕПТУРА № 1008.

ЧАЙ-ЗАВАРКА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г		
	I	II	III
	нетто	нетто	нетто
Чай «Экстра» и в/с	40	—	—
Чай в/с и I сорта	—	20	20
Вода	1100	1080	1080
Выход	1000	1000	1000

Технологические требования к основному сырью

Чай — чаинки сухие, темного цвета, без посторонних примесей с хорошо выраженным ароматом и вкусом.

Технология приготовления

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком. Зеленый кирпичный чай перед завариванием измельчают. Кроме того, для приготовления чая можно использовать чай, выпускаемый в пакетах для разовой заварки.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, т. к. вкус и аромат чая ухудшается. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 2 г сухого чая по I колонке и 1 г — по II и III колонкам.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — однородная жидкость без чаинок, заварена в фарфоровом чайнике.

Вкус и запах — вкус терпкий, насыщенный. Запах тонкий, приятный.

Цвет — темно-коричневый.

Консистенция — жидкая, в нижней части заварного чайника заварка, осевшая на дно, набухшая, с достаточным ароматом.

РЕЦЕПТУРА № 1009.

ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г		
	I	II	III
	нетто	нетто	нетто
Чай заварка № 1008, мл	50	50	50
Вода	150	150	150
Сахар	22,5*	15	15
или варенье, или джем, или мед	40	30	20
или повидло	50	40	30
Выход			
с сахаром	200/22,5	200/15	200/15
с вареньем, или повидлом, или медом	200/40	200/30	200/20
с повидлом	200/50	200/40	200/30

* По просьбе посетителей можно подать сахар в количестве 15 г на порцию.

Технологические требования к основному сырью

Сахар — кристаллы чистые, сухие, белого цвета с желтоватым оттенком, однородные по величине, без посторонних примесей.

Варенье — вкус и аромат выражен достаточно, соответствует наименованию данного вида варенья.

Мед — масса средней консистенции с выраженным вкусом и ароматом.

Технология приготовления

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар, варенье, джем, мед, повидло подают отдельно на розетке (по III колонке допускается класть сахар в стакан с заваркой). Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8—10°С. Чай можно готовить без сахара.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — чай аккуратно налит в стакан или чашку. Сахар, варенье, джем, мед, повидло подано отдельно на розетке.

Вкус и запах — вкус нежный. Запах ароматный, тонкий, приятный.

Цвет — коричневый.

Консистенция — жидкая, однородная, без взвешенных чаинок.

РЕЦЕПТУРА № 1010.

ЧАЙ С ЛИМОНОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г		
	I	II	III
	нетто	нетто	нетто
Чай-заварка № 1008, мл	50	50	50
Вода	150	150	150
Сахар	15	15	15
Лимон	10/9*	8/7*	8/7*
Выход	200/15/9	200/15/7	200/15/7

* В числителе указана масса брутто, в знаменателе — масса нетто.

Технологические требования к основному сырью

Чай черный байховый в/с — имеет яркий, прозрачный настой, аромат тонкий, вкус с приятной терпкостью. У чая I сорта настой менее яркий, недостаточно тонкий аромат. Чай без посторонних привкусов и запахов.

Сахар — однородные кристаллы белого цвета, или светло-желтого, хорошо растворим в воде.

Лимон — плоды целые, чистые, без повреждений, вкус — кислый, слегка горьковатый.

Технология приготовления

Лимон, нарезанный тонкими кружочками, подают на розетке. Чай отпускают следующим образом: в стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар подают отдельно (по III колонке допускается подавать сахар в стакане с заваркой). Чай также отпускается как прохладительный напиток.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — прозрачный напиток подают в чайных чашках или стаканах, лимон в розетке.

Вкус и запах — (без сахара) — приятный с терпкостью, аромат тонкий.

Цвет — яркий, темно-коричневый, прозрачный настой.

Консистенция — жидкая, однородная, без взвешенных чаинок.

РЕЦЕПТУРА № 1011.

ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г		
	I	II	III
	нетто	нетто	нетто
Чай-заварка № 1008, мл	50	50	50
Сахар	15	15	15
Молоко	50	50	50
или сливки	25	25	—
Вода (для чая с молоком)	100	100	100
Вода (для чая со сливками)	125	125	—
Выход с молоком	150/50/15	150/50/15	150/50/15
со сливками	175/25/15	175/25/15	—

Технологические требования к основному сырью

Чай байховый черный в/с — имеет ярко прозрачный настой, тонкий аромат, вкус с приятной терпкостью. У чая I сорта настой менее яркий, недостаточно тонкий аромат. Чай без посторонних привкусов и запаха.

Молоко — вкус и запах свойственные свежему молоку. Однородная жидкость без осадка, без отстоя сливок, белого цвета.

Сливки — однородная жидкость, без комочков жира и хлопьев козеина. Вкус и запах без посторонних привкусов.

Технология приготовления

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Горячее молоко или сливки подают в молочнике, сахар — на розетке (по III колонке допускается класть сахар в стакан с заваркой).

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — прозрачный напиток, подают в чайных чашках или стаканах, горячее молоко или сливки в молочнике, сахар — на розетке.

Вкус и запах — вкус (без сахара) приятный, терпкий, аромат чая тонкий, с привкусом и ароматом молока или сливок.

Цвет — чая с молоком или сливками — светло-коричневый.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 1012.

ЧАЙ ПАРАМИ ЧАЙНИКОВ *

Наименование сырья	Расход сырья на 200 г		
	I	II	III
	нетто	нетто	нетто
Чай черный для заварки	8	4	—
Вода	220	216	—
Выход	200	200	—

* Чай парами чайников отпускают в чайных

Технологические требования к основному сырью

Чай черный — чаинки однородные, хорошо скрученные, ровные, цвет листа с зеленоватым оттенком.

Технология приготовления

Чай заваривают в фарфоровом чайнике емкостью 250 мл; кипяток наливают в фарфоровый чайник емкостью 1 л. Сахар подают на розетке по 15 или 30 г (по желанию посетителей) из расчета на одну порцию.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — прозрачный без чаинок (заварка приготовлена в фарфоровом чайнике без кипячения и повторного подогрева).

Вкус и запах — приятный с терпкостью вкус, нежный цветочный аромат.

Цвет — красно-коричневый.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 1013.

ЧАЙ ОДНИМ ЧАЙНИКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 800 г, 400 г	
	I	II
	нетто	нетто
Чай зеленый	8	4
Вода	825	412
или чай крепкий	4	2
Вода	816	408
Выход	800	400

Технологические требования к основному сырью

Чай зеленый — чаинки однородные, хорошо скрученные, ровные, цвет листа с зеленоватым оттенком.

Технология приготовления

Чай заваривают в чайниках емкостью 1 л или 0,5 л. Можно подать сахар по 15 или 30 г на порцию.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — чай прозрачный, светло-зеленый.

Вкус и запах — полный букет, тонкий, нежный аромат, приятный с терпкостью вкус.

Цвет — однородный с зеленоватым оттенком.

Консистенция — жидкая.

РЕЦЕПТУРА № 1014.

КОФЕ ЧЕРНЫЙ (2-й вариант)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г		
	I	II	III
	нетто	нетто	нетто
Кофе натуральный	60	40	40
Вода	1140	1100	1100
или кофе натуральный растворимый	20	10	10
Вода	1030	1030	1030
Выход	1000	1000	1000

Технологические требования к основному сырью

Кофе натуральный — вкусовые и ароматические свойства выражены достаточно и соответствуют виду кофейного дерева, его ботаническому сорту, качеству обработки продукции.

Технология приготовления

Перед приготовлением кофе в специальных кофейниках их предварительно ополаскивают кипятком, всыпают молотый кофе (по норме), заливают кипятком и дают отстояться в течение 5—8 мин. Готовый кофе наливают в кофейные чашки, стаканы с подстаканниками или без них и подают. Растворимый кофе готовят только в кофейниках по мере спроса. Кофе заливают кипятком и размешивают. Черный кофе отпускают по 100 мл, отдельно подают сахар.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — кофе аккуратно, без потеков налит в кофейную чашку. Отдельно подают сахар.

Вкус и запах — вкус приятный, горьковатый, вяжущий. Аромат тонкий.

Цвет — темно-коричневый.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 1015.

КОФЕ ЧЕРНЫЙ С ЛИМОНОМ И КОНЬЯКОМ ИЛИ ЛИКЕРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	I	II
	брутто	нетто
Кофе черный № 1014 (2-й вариант); мл	100	100
Сахар	15	15
Лимон	8/7*	8/7*
Коньяк	25	25
или ликер	15	15
Выход		
с сахаром, лимоном и коньяком	100/15/7/25	100/15/7/25
с сахаром, лимоном и ликером	100/15/7/15	100/15/7/15

* В числителе указана масса брутто, в знаменателе — масса нетто.

Технологические требования к основному сырью

Сахар — кристаллы сухие, чистые, белого цвета с желтоватым оттенком, без посторонних примесей.

Лимон — плоды вызревшие, целые, без механических повреждений.

Коньяк — с выраженным вкусом и ароматом, соответствущим данному виду коньяка.

Технология приготовления

Приготавливают кофе черный (рец. № 1014), кофе черный отпускают по 100 мл, отдельно подают сахар в количестве 15 г, лимон, массой нетто 7 г на розетке, коньяк и ликер — рюмке.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — кофе аккуратно налит в чашку. Отдельно подан лимон и сахар на розетке; коньяк или ликер в рюмке.

Вкус и запах — вкус умеренно горький, вяжущий.

Цвет — кофе коричневого цвета.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 1016.

КОФЕ ЧЕРНЫЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	I	II
	брутто	нетто
Кофе черный № 1014 (2-й вариант), мл	100	100
Сахар	15	15
Молоко или сливки	25	25
Выход	100/25/15	100/25/15

Технологические требования к основному сырью

Сахар — кристаллы белого цвета и желтоватым оттенком, однородные по величине, без посторонних примесей.

Молоко — белого цвета, однородной жидкой консистенции, с выраженным вкусом и ароматом.

Технология приготовления

Приготавливают кофе черный (рец. № 1014). Кофе черный отпускают по 100 мл, отдельно подают сахар, горячее молоко или сливки.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — кофе аккуратно налит в чашку. Отдельно подан сахар и молоко или сливки.

Вкус и запах — вкус слегка горький, приятный, с выраженным привкусом кофе и кипяченого молока, умеренно сладкий с ароматом кофе и молока.

Цвет — светло-коричневый (кофейный).

Консистенция — жидкая, хорошо концентрированная, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 1017.

КОФЕ НА МОЛОКЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г		
	I	II	III
	нетто	нетто	нетто
Кофе натуральный	8	8	6
или кофе натуральный с цикорием	8	8	6
Молоко	75	75	50
Вода	143	143	168
Сахар	25	25	20
Выход	200	200	200

Технологические требования к основному сырью

Кофе молотый — темно-коричневого цвета с включениями светлых оболочек кофейных зерен, вкус и аромат характерный для нормально поджаренных зерен, без посторонних привкусов и запахов.

Молоко — однородная жидкость без осадка белого цвета, без отстоя сливок. Вкус и запах чистый, без посторонних привкусов, соответствующих свежему молоку.

Сахар — однородные кристаллы белого или светло-желтого цвета, хорошо растворим в воде, сухой на ощупь, без комков.

Технология приготовления

Варят кофе черный, процеживают, добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — непрозрачный напиток, без осадка, аккуратно налит в чашку.

Вкус и запах — вкус сладкий, аромат кофе и молока.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — однородная, хорошо концентрированная, жидкая.

РЕЦЕПТУРА № 1018.

КОФЕ НА МОЛОКЕ СГУЩЕННОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г		
	I	II	III
	нетто	нетто	нетто
Кофе натуральный	8	8	6
или кофе натуральный с цикорием	8	8	6
Молоко сгущенное с сахаром	28	28	19
Сахар	12	12	11
Вода	191	191	199
или молоко сгущенное стерилизованное (консервы)	34	34	23
Сахар	25	25	20
Вода	184	184	196
Выход	200	200	200

Технологические требования к основному сырью

Кофе молотый — темно-коричневого цвета с включениями светлых оболочек кофейных зерен. Вкус и аромат характерный для нормально обжаренных кофейных зерен, без посторонних привкусов и запахов.

Сахар — однородные кристаллы белого или желтого цвета, хорошо растворим в воде.

Молоко сгущенное — вкус и аромат характерный для молока, сладкий с солоноватым привкусом. Консистенция однородная.

Технология приготовления

В сваренный, процеженный кофе черный добавляют молоко сгущенное, сахар, размешивают и доводят до кипения.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — непрозрачный напиток, без осадка, аккуратно налит в чашку.

Вкус и запах — вкус сладкий, аромат кофе и молока.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — однородная, жидкая.

РЕЦЕПТУРА № 1019.

КОФЕ НА МОЛОКЕ ПО-ВАРШАВСКИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г
	I
	нетто
Кофе натуральный	8
или кофе натуральный с цикорием	8
Вода	120
Сахар	25
Молоко топленое	100
Молоко для пенок	85
Выход	200/5*

* Масса пенок, получаемых из 85 г молока.

Технологические требования к основному сырью

Сахар — кристаллы белые с желтоватым оттенком, однородные по величине, чистые, без посторонних примесей.

Молоко топленое — бежевого цвета, свежее, с выраженным вкусом и ароматом.

Технология приготовления

В процеженный кофе черный добавляют сахар, горячее топленое молоко и доводят до кипения.

Перед подачей в кофе кладут горячую молочную пенку, снятую при топлении молока.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — кофе аккуратно налит в стакан. Сверху покрыт молочной пенкой.

Вкус и аромат — вкус приятный, горький с привкуом топленого молока. Запах ароматный, насыщенный.

Цвет — бежевый с коричневой пенкой.

Консистенция — кофе — жидкая, сверху плавает молочная пенка.

РЕЦЕПТУРА № 1020.

КОФЕ ИЗ КОНСЕРВОВ, «КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ И САХАРОМ»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	I	II
	брутто	нетто
Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром (консервы)	250	200
Вода	850	900
Выход	1000	1000

Технологические требования к основному сырью

Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром — масса однородной консистенции, вяжущая, тягучая, с выраженным вкусом и ароматом.

Технология приготовления

Кофе со сгущенным молоком и сахаром разводят горячей водой, тщательно размешивают и доводят до кипения.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — кофе аккуратно налит в стакан.

Вкус и запах — приятный вкус, горьковато-сладкий, насыщенный. Аромат нежный, хорошо выраженный.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — жидкая.

РЕЦЕПТУРА № 1021.

КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г I нетто
Кофе натуральный	10
Сахар	15
Вода	105
Выход	100

Технологические требования к основному сырью

Сахар — кристаллы чистые, белого цвета с желтоватым оттенком, без посторонних примесей.

Технология приготовления

Мелко смолотый натуральный кофе засыпают в специальную посуду (турку), добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки, не процеживая. Отдельно подают холодную кипяченую воду.

По специальному заказу кофе по-восточному приготавливают без сахара.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — кофе аккуратно налит в чашку. Отдельно подана холодная кипяченая вода.

Вкус и запах — приятный вкус, горьковатый, насыщенный. Запах ароматный.

Цвет — темно-коричневый.

Консистенция — жидкая.

РЕЦЕПТУРА № 1022.

КОФЕ ЧЕРНЫЙ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ ПО-ВЕНСКИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	I	II
	брутто	нетто
Кофе черный № 1014 (2-й вариант), мл	100	100
Сахар	15	15
Сливки взбитые № 979	30	30
Выход	130	130

Технологические требования к основному сырью

Сахар — кристаллы однородные по размеру, чистые, белые с желтоватым оттенком, без посторонних примесей.

Технология приготовления

В готовый кофе черный добавляют сахар. При отпуске в стакан или чашку в кофе кладут взбитые сливки.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — кофе аккуратно налит в стакан. Сверху взбитые сливки.

Вкус и запах — приятный, горьковато-сладкий вкус, с выраженным вкусом и ароматом сливок и кофе.

Цвет — темно-коричневый, сверху белые взбитые сливки.

Консистенция — жидкая, сливок — пышная, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 1023.

КОФЕ ЧЕРНЫЙ С МОРОЖЕНЫМ (ГЛЯССЕ)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	I	II
	нетто	нетто
Кофе черный № 1014 (2-й вариант), мл	100	100
Сахар	15	15
Мороженое сливочное или молочное или пломбир	50	50
Выход	150	150

Технологические требования к основному сырью

Сахар — кристаллы сухие, чистые, без посторонних примесей, белого цвета с желтоватым оттенком.

Технология приготовления

В готовый кофе черный добавляют сахар и охлаждают до 8—10°С. При отпуске кофе наливают в бокал, фужер или конический стакан, кладут шарик мороженого и немедленно подают.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — кофе аккуратно налит в фужер. Сверху плавает сохранивший форму шарик из мороженого. Подан кофе с соломинкой.

Вкус и запах — вкус горько-сладкий с молочным привкусом. Аромат кофе выражен хорошо.

Цвет — на дне стакана темно-коричневый, сверху — бежевый.

Консистенция — жидкая.

РЕЦЕПТУРА № 1024.

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г
	нетто
Кофейный напиток «Дружба», «Экстра», «Народный» и др.	40
Вода	860
Сахар	100
Молоко	250
Выход	1000

Технологические требования к основному сырью

Сахар — кристаллы сухие, однородные по величине, чистые, без посторонних примесей, белого цвета с желтоватым оттенком.

Молоко — с выраженным вкусом и ароматом, характерным для молока.

Технология приготовления

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3—5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — кофейный напиток аккуратно налит в чашку.

Вкус и запах — вкус приятный, кофейный, нежный. Аромат хорошо выраженный.

Цвет —бежевый.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 1025.

КАКАО С МОЛОКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г		
	II	I	III
	нетто	нетто	нетто
Какао-порошок	35	25	20
Молоко	900	650	500
Вода	140	400	550
Сахар-песок	150	125	100
Выход	1000	1000	1000

Технологические требования к основному сырью

Какао-порошок — светло-коричневого цвета. Вкус и аромат, свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов. При растирании пальцами не ощущается крупинок.

Технология приготовления

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — какао аккуратно налито в стакан.

Вкус и запах — вкус сладкий с горьковатым привкусом, аромат нежный, тонкий; какао насыщено.

Цвет — бежевый.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 1026.

КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	II	III
	нетто	нетто
Какао-порошок	5	4
Молоко сгущенное с сахаром (консервы)	49	38
Сахар	3	3
Вода	164	176
или молоко сгущенное стерилизованное (консервы)	60	46
Сахар	25	20
Вода	150	164
Выход	200	200

Технологические требования к основному сырью

Какао-порошок — темно-коричневого цвета, без крупинок, без постороннего привкуса и запаха.

Молоко сгущенное с сахаром — вкус сладкий с выраженным привкусом пастеризованного молока.

Молоко сгущенное стерилизованное — вкус и запах чистые, свойственные топленому молоку, привкус солоноватый. Консистенция однородная, цвет — белый с кремовым оттенком.

Сахар — однородные кристаллы белого или светло-желтого цвета. Не липкий на ощупь, без комков. Хорошо растворим в воде.

Технология приготовления

Молоко сгущенное с сахаром или сгущенное стерилизованное (без сахара) разводят горячей водой и доводят до кипения. Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, разведенное с водой и доводят до кипения.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — жидкость непрозрачная аккуратно налита в стакан.

Цвет — светло-коричневый с розовым оттенком.

Вкус и запах — сладкий, с ароматом какао, сгущенного молока.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 1027.

КАКАО ИЗ КОНСЕРВОВ «КАКАО СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ И САХАРОМ»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	II	III
	нетто	нетто
Какао со сгущенным молоком и сахаром (консервы)	250	200
Вода	850	900
Выход	1000	1000

Технологические требования к основному сырью

Какао со сгущенным молоком и сахаром — масса однородная, вяжущей консистенции, на вкус сладко-горькая, без посторонних примесей.

Технология приготовления

Какао со сгущенным молоком и сахаром разводят горячей водой, тщательно размешивают и доводят до кипения.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — какао аккуратно налито в кашку.

Вкус и запах — вкус приятный, насыщенный, с легкой горечью. Аромат нежный, достаточно хорошо выраженный.

Цвет — бежевый, насыщенный.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 1028.

КАКАО С МОРОЖЕНЫМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	I	II
	нетто	нетто
Какао с молоком № 1025, имл	150	150
Мороженое сливочное, или молочное, или пломбир	50	50
Выход	200	200

Технологические требования к основному сырью

Мороженое — масса однородная, без комков и крупинок, с выраженным вкусом и ароматом, без посторонних примесей.

Технология приготовления

Какао с молоком (рец. № 1025) охлаждают до 8—10°С. При отпуске какао наливают в бокал или конический стакан, кладут шарик мороженого и немедленно подают.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — напиток аккуратно налит в бокал. Сверху плавает, сохранивший форму, шарик мороженого.

Вкус и запах — вкус приятный, шоколадный с молочным привкусом. Аромат нежный.

Цвет — светло-бежевый.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 1029.

ШОКОЛАД

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	I	II
	нетто	нетто
Шоколад	12	10
Сахар	30	25
Молоко	180	130
Вода	30	80
Выход	200	200

Технологические требования к основному сырью

Сахар — кристаллы чистые, однородные, белого цвета с желтоватым оттенком, без посторонних примесей.

Технология приготовления

Для приготовления напитка используют шоколад в порошке или плитках, которые предварительно измельчают. Готовят также, как и какао (рец. № 1025).

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — напиток аккуратно налит в чашку.

Вкус и запах — вкус насыщенный, шоколадный, с преимуществом горького привкуса. Аромат нежный, хорошо выраженный.

Цвет — темно-коричневый.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 1030.

ШОКОЛАД СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	I	II
	нетто	нетто
Шоколад № 1029, мл	200	200
Сливки взбитые № 979	50	30
Лед пищевой	20	20
Выход	200/50/20	200/30/20

Технологические требования к основному сырью

Сахар — кристаллы чистые, однородные, белого цвета с желтоватым оттенком, без посторонних примесей.

Технология приготовления

Приготавливают шоколад, охлаждают, разливают, добавляют мелко наколотый пищевой лед, сверху кладут взбитые сливки.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — напиток аккуратно налит в стакан, сверху взбитые сливки.

Вкус и запах — вкус приятный, с выраженным привкусом шоколада и сливок. Аромат нежный.

Цвет — сливок — белый, напитка — темно-коричневый.

Консистенция — сливок — пышная, однородная; напитка—жидкая, с равномерно распределенными по всему объему крупинками льда.

РЕЦЕПТУРА № 1031.

МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Молоко	211	200*
Выход	—	200

* Масса кипяченого молока.

Технологические требования к основному сырью

Молоко — однородная жидкость, без осадка, белого цвета, вкус и запах чистые, свойственные молоку, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Молоко кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — однородная жидкость без осадка, без отстоя сливок, подана в стакане.

Вкус и запах — чистые, без посторонних, хорошо выражен вкус кипяченого молока.

Цвет — белый.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 1032.

КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Кефир	207	200
или ацидофилин	216	200
или простокваша	211	200
или ряженка	206	200
Выход	—	200

Технологические требования к основному сырью

Кисло-молочные продукты — однородной консистенции, без осадка, вкус и запах характерные для данного вида кисло-молочного продукта без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Из бутылок и пакетов кефир и другие кисло-молочные продукты наливают непосредственно в стаканы. Кисло-молочные продукты можно отпускать с сахаром по 5—10 г, а также с кукурузными или пшеничными хлопьями — по 15 г на порцию. Простоквашу, ряженку, поступающие в банках (емкостью 0,2 л), отпускают в этой же посуде.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — однородная жидкость без осадка.

Вкус и запах — чистые, кисло-молочные.

Цвет — белый.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 1033.

ЧАЙ С КРАСНЫМ ВИНОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Вино столовое сухое красное	50	50
Чай черный	2	2
Вода	165	165
Сахар	25	25
Корица	0,1	0,1
Гвоздика	0,1	0,1
Выход	—	200

Технологические требования к основному сырью

Чай черный — однородный, не допускается плесень, затхлость, посторонние запахи и привкус, желтая чайная пыль.

Сахар — вкус сладкий, без посторонних привкусов, сыпучий, без комков. Цвет белый с блеском.

Технология приготовления

Пряности кипятят 2—3 мин, затем в этом отваре заваривают чай и дают ему настояться 5—10 мин, добавляют сахар, доводят до кипения, процеживают, вливают вино и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — прозрачный без чаинок.

Вкус и запах — терпкий с горечью и привкусом вина с ароматом свежезаваренного чая и вина.

Цвет — коричневый.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 1034.

НАПИТОК «ПЛОДОВЫЙ»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сок плодовый или ягодный натуральный	130	130
Вода	40	40
Сахар	20	20
Вино десертное «Кагор»	40	40
Выход	—	200

Технологические требования к основному сырью

Сок — однородная жидкость, с приятным вкусом и запахом, свойственным ягодам, без посторонних привкусов и запаха.

Сахар — вкус сладкий, без посторонних привкусов, сыпучий, без комков, цвет белый с блеском.

Технология приготовления

В сок плодовый или ягодный добавляют горячую кипяченую воду и сахар, кипятят 2—3 мин, затем вливают «Кагор» и доводят до кипения.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — напиток подан в стакане.

Вкус и запах — ярко выраженный, свойственный данному соку и вину «Кагор».

Цвет — свойственный цвету сока плодового или ягодного.

Консистенция — однородная, жидкая.

РЕЦЕПТУРА № 1035.

НАПИТОК «СПОРТИВНЫЙ»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сахар	25	25
Корица	0,1	0,1
Гвоздика	0,1	0,1
Мускатный орех	0,05	0,05
Вода (для сиропа)	110	110
Вино столовое красное	100	100
Яблоки	10	9
или мандарины	12	9
или лимоны	10	9
Выход	—	200/9

Технологические требования к основному сырью

Сахар — вкус сладкий, без посторонних привкусов и запахов, сыпучий, без комков, цвет белый с блеском.

Лимоны — плоды свежие, чистые, однородной окраски, без механических повреждений и повреждения вредителями и болезнями, без загнивания, плесени.

Технология приготовления

Сахарный сироп, сваренный с пряностями и цедрой процеживают, добавляют вино, доводят до кипения.

Отпускают напиток с ломтиками яблока, или лимона, или долькой мандарина.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — напиток подан в стакане с ломтиком яблока, или лимона, или долькой мандарина.

Вкус и запах — свойственные сахарному сиропу, сваренному с пряностями, с ароматом вина.

Цвет — светло-красный.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 1036.

НАПИТОК «ЗАСТОЛЬНЫЙ»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Вино столовое красное	190	190
Коньяк	20	20
Лимон	8	7*
или апельсин	10	7*
Сахар	20	20
Корица	0,05	0,05
Гвоздика	0,05	0,05
Мускатный орех	0,1	0,1
Выход	—	200/7

Технологические требования к основному сырью

Лимоны — плоды свежие, чистые, однородной окраски, без механических повреждений и повреждения вредителями и болезнями, без загнивания, плесени.

Сахар — вкус сладкий, без посторонних привкусов, сыпучий, без комков. Цвет белый с блеском.

Технология приготовления

В вино добавляют пряности, цедру, сахар, доводят до кипения. Процеживают.

Перед отпуском добавляют коньяк, кладут ломтик лимона или апельсина.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — напиток подан в стакане.

Вкус и запах — свойственные вину с ароматом пряностей и лимона.

Цвет — свойственный красному вину.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 1037.

МОЛОЧНЫЙ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ НАПИТОК С СОКОМ ПЛОДОВЫМ ИЛИ ЯГОДНЫМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Молоко	125	125
Мороженое молочное	50	50
Сахар	8	8
Сок плодовый или ягодный натуральный	25	25
Выход	—	200

Технологические требования к основному сырью

Молоко — однородная жидкость без осадка, белого цвета, без посторонних привкусов и запахов.

Сахар — вкус сладкий, без посторонних привкусов, сыпучий, без комков, цвет белый с блеском

Сок плодовый — однородной консистенции, с ярко выраженным вкусом и запахом данного вида ягод или плодов.

Технология приготовления

Мороженое, сахар, сок, охлажденное молоко перемешивают и немедленно подают.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — напиток подан в стакане.

Вкус и запах — вкус молока с привкусом мороженого и фруктового сока.

Цвет — цвет молока с оттенком фруктового сока.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 1038.

МОЛОЧНЫЙ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ НАПИТОК С ДЖЕМОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Молоко	140	140
Мороженое молочное	50	50
Джем	20	20
Выход	—	200

Технологические требования к основному сырью

Молоко — однородная жидкость, без осадка, белого цвета, без посторонних привкусов и запахов.

Джем — жемообразная, мажущаяся масса непротертых плодов и ягод. Вкус свойственный плодам или ягодам. Цвет однородный, соответствующий цвету плодов и ягод. Не допускается засахаривание.

Технология приготовления

Мороженое, молоко охлажденное и джем перемешивают и немедленно подают.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — напиток подан в стакане.

Вкус и запах — вкус молока с привкусом мороженого и джема.

Цвет — цвет молока с оттенком джема.

Запах — приятный запах молока.

Консистенция — однородная, полужидкая.

РЕЦЕПТУРА № 1039.

СЛИВКИ С СОКОМ АПЕЛЬСИНОВЫМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сливки (10% жирности)	100	100
Сок апельсиновый	25	25
Сахар	25	25
Яйца (желтки)	8	8
Выход	—	150

Технологические требования к основному сырью

Яйцо — скорлупа чистая, целая, крепкая, желток прочный, белок плотный. Не допускаются битые, порченые.

Сахар — вкус сладкий, без посторонних привкусов, сыпучий, без комков. Цвет белый с блеском.

Технология приготовления

Яичные желтки растирают с сахаром, добавляют сок апельсиновый, размешивают, разливают в бокалы и доливают сливки.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — напиток подан в стакане.
Вкус и запах — вкус сливок с привкусом апельсинового сока.
Цвет — белого цвета с оттенком апельсинового сока.
Консистенция — однородная, жидкая.

РЕЦЕПТУРА № 1040.

СЛИВКИ С ЛИКЕРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию г	
	брутто	нетто
Сливки (10%-ной жирности)	100	100
Ликер «Кофейный» или «Шоколадный»	50	50
Выход	—	150

Технологические требования к основному сырью

Сливки — однородная жидкость, без осадка, белого цвета, вкус и запах чистые, молочные, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Охлажденные сливки разливают в бокалы, добавляют ликер и размешивают.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — сливки с ликером поданы в бокалах.
Цвет — белого цвета с оттенком ликера «Кофейный».
Вкус и запах — вкус сливок с привкусом ликера.
Консистенция — однородная, жидкая.

РЕЦЕПТУРА № 1041.

НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ ИЛИ ЛИМОННЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 г	
	брутто	нетто
Апельсины	110*	110*
Вода	1050	1050
Или лимоны	80*	80*
Вода	1070	1070
Сахар	120	120
Выход	—	1000

* Норма закладки указана массой брутто.

Технологические требования к основному сырью

Апельсины — плоды свежие, чистые, однородной окраски, без механических повреждений и повреждений вредителями и болезнями, без загнивания, плесени.

Сахар — вкус сладкий, без посторонних привкусов, сыпучий, без комков. Цвет белый с блеском.

Технология приготовления

Цедру, снятую с лимона или апельсина, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин, а затем оставляют на 3—4 ч для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный или апельсиновый сок и охлаждают. Подают в бокалах, фужерах или стаканах.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — напиток аккуратно налит в стакан, бокал или фужер.

Вкус и запах — кисло-сладкие, с ароматом апельсина или лимона.

Цвет — светло-желтый (лимонный, или апельсиновый).

Консистенция — однородная, жидкая.

РЕЦЕПТУРА № 1042.

НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Клюква	132	125
Вода	1015	1015
Сахар	120	120
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Клюква — ягоды свежие, чистые, сухие, однородной окраски, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, без загнивания, плесени, постороннего вкуса и запаха.

Сахар — вкус сладкий, без посторонних привкусов, сыпучий, без комков, цвет белый с блеском.

Технология приготовления

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Массу заливают горячей водой, варят 5—8 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают. Подают в бокалах, фужерах или стаканах.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — напиток аккуратно налит в бокал, фужер или стакан.

Вкус и запах — кисло-сладкие, с ароматом клюквы.

Цвет — бордовый.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 1043.

НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Яблоки *	142	125
Сахар	120	120
Вода	1040	1040
Выход	—	1000

* При использовании яблок сладких сортов можно добавить 1 г кислоты лимонной.

Технологические требования к основному сырью

Яблоки — плоды по форме и окраске свойственные данному помологическому сорту, без повреждений вредителями и болезнями, и без повреждений кожицы плода.

Сахар — вкус сладкий, без посторонних привкусов, сыпучий, без комков, цвет белый с блеском.

Технология приготовления

Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой, варят 10—15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — напиток аккуратно налит в бокал, фужер или стакан.

Вкус и запах — кисло-сладкие с ароматом свежих яблок.

Цвет — светло-желтый.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 1044.

НАПИТОК ИЗ РЕВЕНЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 л, г	
	брутто	нетто
Ревень	400	300
Сахар	120	120
Вода	1100	1100
Кислота лимонная	1	1
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Ревень — черешки темно-зеленого цвета с розовым оттенком, без механических повреждений.

Сахар — однородные кристаллы белого с блеском цвета; вкус сладкий, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Черешки ревеня, очищенные от волокон, мелко нарезают, варят в закрытой посуде 15—20 мин, настаивают и процеживают. Затем добавляют сахар, кислоту лимонную и охлаждают.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — напиток налит в стакан в виде непрозрачной жидкости.

Вкус и запах — кисло-сладкий, с ароматом ревеня.

Цвет — темно-зеленый, с розовым оттенком.

Консистенция — однородная, жидкая.

РЕЦЕПТУРА № 1045.

НАПИТОК ИЗ ВАРЕНЬЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 г	
	брутто	нетто
Варенье брусничное, или черносмородиновое или др.	100	100
Сахар	60	60
Кислота лимонная	1	1
Вода	1060	1060
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Сахар — вкус сладкий, без посторонних привкусов, сыпучий, без комков. Цвет белый с блеском.

Варенье — плоды, сохранившие форму, равномерно распределены в сиропе, цвет — близкий к цвету свежих плодов или ягод. Сироп прозрачный.

Технология приготовления

Варенье разводят горячей водой и доводят до кипения, процеживают, одновременно протирая ягоды, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения и охлаждают.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — напиток подан в стакане, бокале или фужере.

Вкус и запах — ярко выраженные, свойственные данному варенью.

Цвет — свойственный цвету варенья.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 1046.

НАПИТОК ИЗ СИРОПА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 л, г	
	брутто	нетто
Сироп лимонный, или вишневый, или апельсиновый, или яблочный	175	175
Вода кипяченая	835	835
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Сироп — жидкость однородная, без постороннего привкуса и осадка и посторонних взвешенных частиц.

Технология приготовления

В сироп промышленного производства вливают небольшое количество теплой кипяченой воды (40°С), перемешивают, добавляют остальную кипяченую воду и охлаждают.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — напиток аккуратно налит в бокал, фужер или стакан.

Вкус и запах — свойственные данному виду сиропа.

Цвет — соответствует цвету сиропа.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 1047.

НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Плоды шиповника	100	100
Сахар	100	100
Вода	1000	1000
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Шиповник — плоды чистые, однородной окраски, без механических повреждений и повреждений вредителями или болезнями, без загнивания, плесени.

Технология приготовления

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5—10 мин, и добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 22—24 ч. После этого отвар процеживают.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — напиток подан в бокале, фужере или стакане.

Вкус и запах — вкус сладкий, с ароматом шиповника.

Цвет — красно-коричневый.

Консистенция — однородная, жидкая.

РЕЦЕПТУРА № 1048.

КВАС ХЛЕБНЫЙ ИЗ ЭКСТРАКТА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 л, г
	нетто
Экстракт хлебного кваса	90
Вода	910
Дрожжи прессованные	3
Сахар	11
Выход	1000

Технологические требования к основному сырью

Сахар — мелкие кристаллы белого с блеском цвета; вкус сладкий, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Экстракт хлебного кваса разводят кипяченой теплой водой. Дрожжи также разводят теплой кипяченой водой и оставляют на 20—30 мин, соединяют с разведенным экстрактом, добавляют сахар и оставляют на 5—6 ч для брожения при температуре 20°С, затем процеживают.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — однородная жидкость, непрозрачная, налита в стакан.

Вкус и запах — свойственные хлебному квасу.

Цвет — от светло- до темно-коричневого.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРЫ №№ 1049

НАПИТОК «ПЕТРОВСКИЙ»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 л, г	
	брутто	нетто
Квас хлебный из экстракта № 1048	985	
Мед	25	
Хрен (корень)	39/25*	
Выход	1000	

* В числителе указана масса брутто, в знаменателе — масса нетто.

Технологические требования к основному сырью

Хрен (корень) — корнеплоды целые, сухие, без механических повреждений.

Мед — однородная густая масса, без осадка, без комков.

Технология приготовления

В небольшое количество кваса добавляют мед, размешивают до полного растворения, соединяют с оставшимся квасом, кладут нарезанный тонкими ломтиками хрен, плотно закрывают и оставляют на 2—4 ч в охлаждаемом помещении. Затем процеживают. Подают с кусочками пищевого льда.

Требования к качеству напитка и оформлению

Внешний вид — однородная, непрозрачная жидкость, подана с кусочками пищевого льда.

Вкус и запах — свойственные хлебному квасу, с ароматом меда и хрена.

Цвет — от светло- до темно-коричневого.

Консистенция — жидкая, однородная.

РЕЦЕПТУРЫ №№ 1050, 1051

КОКТЕЙЛИ СЛИВОЧНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	1050 сливочно-шоколадный		1051 сливочно-кофейный	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сливки 10%-й жирности	—	120	—	125
Сироп шоколадный	—	30	—	—
Сироп кофейный	—	—	—	25
Выход	—	150	—	150

Технологические требования к основному сырью

Сливки — однородная жидкость без осадка, белого цвета, вкус чистый, молочный, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Для приготовления коктейля сливочного составные компоненты смешивают в сосуде-смесителе, в первую очередь вводят сливки, затем сироп шоколадный или кофейный. Размешивание и взбивание коктейлей производят в течение 60 с при скорости вращения мешалки 13000 об/мин.

Для приготовления сиропа кофейного, молочный кофе заливают кипятком, настаивают 10—15 мин, процеживают, соединяют с сахаром и доводят до кипения, затем охлаждают.

Для приготовления сиропа шоколадного, какао-порошок растирают с сахаром, добавляют горячую воду и тщательно разме-

шивают. Полученную смесь доводят до кипения. Ванилин растворяют в теплой воде (1:20) и вводят в готовый шоколадный сироп. Затем сироп охлаждают.

Требования к качеству коктейля и оформлению

Внешний вид — коктейль подан в стакане или бокале.

Вкус и запах — молочные, с ароматом сиропа.

Цвет — цвет молока с оттенком сиропа кофейного (или шоколадного).

Консистенция — жидкая, однородная, с пенкой в верхней части бокала.

РЕЦЕПТУРЫ №№ 1052, 1053, 1054, 1055

КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г							
	1052		1053		1054		1055	
	молочно-шоколад.		молочно-кофейный		молочно-плодовый		молочно-ягодный	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	120	120	120	120	120	120	120	120
Сироп шоколадный	30	30	—	—	—	—	—	—
Сироп кофейный	—	—	30	30	—	—	—	—
Сироп плодовый натуральный	—	—	—	—	30	30	—	—
Сироп ягодный натуральный	—	—	—	—	—	—	30	30
Выход	—	150	—	150	—	150	—	150

Технологические требования к основному сырью

Молоко — однородная жидкость, без осадка, белого цвета, вкус чистый, без привкусов и запахов.

Технология приготовления

Для приготовления коктейлей молочных, составные компоненты смешивают в сосуде-смесителе, в первую очередь вводят молоко, затем сиропы. Взбивание коктейлей производят в течение 60 с при скорости вращения мешалки 13000 об/мин. Приготовленные коктейли немедленно разливают в бокалы или стаканы и отпускают.

Для приготовления сиропа кофейного, кофе заливают кипятком, настаивают 10—15 мин, процеживают, соединяют с сахаром и доводят до кипения, затем сироп охлаждают.

Для приготовления сиропа шоколадного, какао-порошок растирают с сахаром, добавляют горячую воду и тщательно размешивают. Полученную смесь доводят до кипения. Ванилин растворяют в теплой воде (1:20) и вводят в готовый шоколадный сироп. Затем сироп охлаждают.

Требования к качеству коктейля и оформлению

Внешний вид — коктейль подан в стакане или бокале.

Вкус и запах — молочные с привкусом соответствующего сиропа.

Цвет — цвет молока с оттенком сиропа.

Консистенция — жидкая, однородная, с пенкой в верхней части бокала.

РЕЦЕПТУРЫ №№ 1056, 1057, 1058, 1059

КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ С МОРОЖЕНЫМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г							
	1056		1057		1058		1059	
	молочно-шоколадный с морожен.		молочно-кофейный с морож.		молочно-плодовый с морожен.		молочно-ягодный с морож.	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	100	100	100	100	100	100	100	100
Мороженое	25	25	25	25	25	25	25	25
Сироп шоколадный	—	25	—	—	—	—	—	—
Сироп кофейный	—	—	—	25	—	—	—	—
Сироп плодовый натуральный	—	—	—	—	—	25	25	—
Сироп ягодный натуральный	—	—	—	—	—	—	—	25
Выход	—	150	—	150	—	150	—	150

Технологические требования к основному сырью

Молоко — однородная жидкость, без осадка, белого цвета, вкус чистый, без привкусов и запахов.

Технология приготовления

Для приготовления коктейлей молочных с мороженым составные компоненты смешивают в сосуде-смесителе, в первую очередь вводят молоко, затем сироп и в последнюю очередь — мороженое. Размешивание и взбивание коктейлей производят в течение 60 с при скорости вращения мешалки 13000 об/мин. Приготовленные коктейли немедленно разливают в бокалы или стаканы и отпускают.

Для приготовления сиропа кофейного, молотый кофе заливают кипятком, настаивают 10—15 мин, процеживают, соединяют с сахаром и доводят до кипения, затем сироп охлаждают.

Для приготовления сиропа шоколадного, какао-порошок растирают с сахаром, добавляют горячую воду и тщательно размешивают. Полученную смесь доводят до кипения. Ванилин растворяют в теплой воде (1:20) и вводят в готовый шоколадный сироп. Затем сироп охлаждают.

Требования к качеству коктейля и оформлению

Внешний вид — коктейль подан в стакане или бокале.

Вкус и запах — молочный с ароматом сиропа и мороженого.

Цвет — свойственный молоку с оттенком сиропа.

Консистенция — однородная, жидкая, с пенкой в верхней части бокала.

РЕЦЕПТУРА № 1060.

ПЛОДОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ С МОРОЖЕНЫМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Плоды компота ассорти *	50	50
Мороженое	50	50
Сироп плодовый или ягодный натуральный	10	10
Напиток плодово-ягодный	40	40
Выход	—	100/50

* Плоды компота ассорти добавляют в коктейль при отпуске, сироп от компота ассорти используют при приготовлении напитков.

Технологические требования к основному сырью

Сироп плодовый — однородная жидкость, без постороннего привкуса и осадка и посторонних взвешенных частиц.

Технология приготовления

Для приготовления напитка клюквенного, берут ягоды протирают и отжимают сок. Массу заливают горячей водой и варят 5—7 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Для приготовления коктейля плодового составные компоненты смешивают в сосуде-смесителе, в первую очередь добавляют сироп плодовый или ягодный, напиток клюквенный и в последнюю очередь мороженое. Размешивание и взбивание коктейлей производят в течение 60 с при скорости вращения мешалки 13000 об/мин. Приготовленные коктейли немедленно разливают в бокалы или стаканы и отпускают. Температура их должна быть 5—8°C. Плоды компота ассорти добавляют в коктейль при отпуске.

Требования к качеству коктейля и оформлению

Внешний вид — коктейль подан в стакане или бокале с плодами компота ассорти.

Вкус и запах — приятный вкус мороженого с привкусом ягодного сиропа.

Цвет — свойственный сиропу и напитку.

Консистенция — жидкая, однородная, с пенкой в верхней части и с плодами компота ассорти.

РЕЦЕПТУРА № 1061.

КОКТЕЙЛЬ АПЕЛЬСИНОВЫЙ С МУСКАТНЫМ ОРЕХОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сироп апельсиновый	30	30
Молоко	120	120
Мускатный орех	0,01	0,01
Выход	—	150

Технологические требования к основному сырью

Молоко — однородная жидкость без осадка, белого цвета, без посторонних привкусов.

Сироп апельсиновый — однородная жидкость, без постороннего привкуса и осадка и посторонних взвешенных частиц.

Технология приготовления

Для приготовления коктейля составные компоненты смешивают в сосуде-смесителе, в первую очередь добавляют молоко, сироп апельсиновый. Размешивание и взбивание коктейлей производят в течение 60 с при скорости вращения мешалки 13000 об/мин. Приготовленные коктейли немедленно разливают в бокалы или стаканы и отпускают. Добавляют мускатный орех.

Требования к качеству коктейля и оформлению

Внешний вид — коктейль подан в стакане или бокале.

Вкус и запах — молочный с ароматом апельсинового сиропа и мускатного ореха.

Цвет — молока с оттенком апельсинового сиропа.

Консистенция — жидкая, однородная, с пенкой в верхней части бокала.

РЕЦЕПТУРА № 1062.

КОКТЕЙЛЬ ПЕРСИКОВЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сок персиковый	30	30
Сироп сахарный	30	30
Молоко	90	90
Выход	—	150

Технологические требования к основному сырью

Сироп сахарный — однородная жидкость, без постороннего привкуса и осадка и посторонних взвешенных частиц.

Молоко — однородная жидкость, без осадка, белого цвета, без посторонних привкусов.

Технология приготовления

Для приготовления сиропа сахарного, сироп растворяют в горячей воде, раствор процеживают и даюьть прокипеть при постоянном помешивании. В конце варки добавляют кислоту лимонную и охлаждают.

В сосуд-смеситель коктейлевзбивалки вводят молоко, сироп сахарный, сироп персиковый и взбивают в течение 60 с при скорости вращения мешалки 13000 об/мин. Приготовленные коктейли немедленно разливают в бокалы или стаканы и отпускают. Температура их должна быть —5—8°С.

Требования к качеству коктейля и оформлению

Внешний вид — коктейль подан в стакане или бокале.

Вкус и запах — молочные с ароматом персикового сока.

Цвет — светло-желтый.

Консистенция — жидкая, однородная, с пенкой в верхней части бокала.

РЕЦЕПТУРА № 1063.

КОКТЕЙЛЬ КОФЕЙНО-ЯБЛОЧНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г
	нетто
Плоды компота ассорти *	50
Сироп кофейный № 910	20
Напиток яблочный № 1043	80
Выход	100/50

* Плоды компота ассорти добавляют в коктейль при отпуске, сироп от компота ассорти используют при приготовлении напитков.

Технологические требования к основному сырью

Сироп кофейный — однородная жидкость без постороннего привкуса и осадка и посторонних взвешенных частиц.

Технология приготовления

Для приготовления коктейля кофейно-яблочного, составные компоненты смешивают в сосуде-смесителе, в первую очередь добавляют сироп кофейный, напиток яблочный и сироп от компота ассорти. Размешивание и взбивание коктейлей производят в течение 60 с при скорости вращения мешалки 13000 об/мин. Приготовленные коктейли немедленно разливают в бокалы или стаканы и отпускают с плодами компота ассорти. Температура их должна быть 5—8°С.

Требования к качеству коктейля и оформлению

Внешний вид — коктейль подан в стакане или бокале с плодами компота ассорти.

Вкус и запах — свойственные напитку яблочному в сочетании с сиропом кофейным с ароматом плодов ассорти.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — жидкая, однородная, с пенкой в верхней части и с плодами компота ассорти.

РЕЦЕПТУРА № 1064.

КОКТЕЙЛЬ «МОЗАИКА»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г
	нетто
Плоды компота ассорти	50
Сироп вишневый	10
Сок вишневый	20
Напиток апельсиновый № 1041	70
Выход	100/50

Технологические требования к основному сырью

Технология приготовления

Для приготовления коктейля «Мозаика», составные компоненты смешивают в сосуде-смесителе, в первую очередь добавляют сироп вишневый, сироп от компота ассорти, сок вишневый, напиток апельсиновый. Размешивание и взбивание коктейлей производят в течение 60 с при скорости вращения мешалки 13000 об/мин. Приготовленные коктейли немедленно разливают в бокалы или стаканы и отпускают с плодами компота ассорти. Температура их должна быть 5—8°С.

Требования к качеству коктейля и оформлению

Внешний вид — коктейль подан в стакане или бокале с плодами компота ассорти.

Вкус и запах — свойственные напитку апельсиновому с ароматом сиропа вишневого.

Цвет — темно-красный.

Консистенция — жидкая, однородная, с пенкой в верхней части и с плодами компота ассорти.

РЕЦЕПТУРА № 1065.

КРЮШОН АНАНАСНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Ананас свежий или консервированный	15	15
Сок ананасный	30	30
Напиток лимонный или апельсиновый	70	70
Вода минеральная	50	50
Выход	—	150/15

Технологические требования к основному сырью

Ананасы — плоды свежие, чистые, однородной окраски, без механических повреждений и повреждений вредителями и болезнями, без загнивания.

Технология приготовления

Сок ананасный и напиток апельсиновый или лимонный смешивают и охлаждают до 12—15°С, затем добавляют охлажденную минеральную воду и тщательно размешивают.

Отпускают крюшон со свежими или консервированными ананасами, нарезают кусочками (2×2 см).

Требования к качеству крюшона и оформлению

Внешний вид — крюшон подан в бокале со свежим или консервированным ананасом.

Вкус и запах — ананасные с ароматом молока или апельсина.

Цвет — светло-желтый.

Консистенция — жидкая.

РЕЦЕПТУРА № 1066.

КРЮШОН КЛУБНИЧНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Клубника свежая или консервированная	15	15
Сироп яблочный или клюквенный	75	75
Сироп клубничный	25	25
Напиток безалкогольный газированный	50	50
Выход	—	150/15

Технологические требования к основному сырью

Клубника — плоды свежие, чистые, без постороннего запаха и привкуса, без следов плесени, гнили.

Сироп — прозрачный, однородной консистенции, без осадка и посторонних взвешенных частиц.

Технология приготовления

Сироп клубничный, напиток яблочный или клюквенный смешивают и охлаждают до 12—15°С.

Затем добавляют безалкогольный газированный напиток и тщательно размешивают.

Отпускают крюшон со свежей или консервированной клубникой.

Требования к качеству крюшона и оформлению

Внешний вид — крюшон подан в стакане или бокале со свежей или консервированной клубникой.

Вкус и запах — приятный вкус клубники, с привкусом яблок.

Цвет — светло-желтый.

Консистенция — жидкая.

РЕЦЕПТУРА № 1067

ТЕСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Мука пшеничная *	700	700
Яйца	$1^1/_2$ шт.	60
Вода	260	260
Соль	15	15
Выход	—	1000

* Из указанного в рецептуре количества муки 1—1,5% используют для раскатки теста и посыпки инвентаря.

Технологические требования к основному сырью

Мука — цвет белый с желтоватым оттенком, запах муки специфический, слабовыраженный, приятный. Вкус слабовыражен, чуть сладковатый. Недопустимы в муке плесневелый, затхлый и другие посторонние запахи.

Яйца — скорлупа чистая, крепкая, без запаха. Белок плотный, просвечивающийся. Желток прочный, мало заметный, допускается небольшое отклонение от центрального положения.

Технология приготовления

Муку засыпают в тестомесильную машину, добавляют нагретую до 30—35°С воду, яйца, соль и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Подготовленное тесто выдерживают 30—40 мин для набухания клейковины и придания тесту эластичности, после чего используют для приготовления пельменей.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — поверхность гладкая. без разрывов и признаков выделения жира, на разрезе тесто слоится.

Вкус и запах — свойственный пресному тесту, без постороннего запаха.

Цвет — белый с желтовато-серым оттенком.

Консистенция — однородная, эластичная масса без комочков и следов непромеса.

РЕЦЕПТУРЫ №№ 1068, 1069, 1070, 1071

ПЕЛЬМЕНИ ПОЛУФАБРИКАТ

Наименование сырья и полуфабрикатов	1068 Пельмени «Московские» брутто	1068 нетто	1069 Пельмени из говядины и свинины брутто	1069 нетто	1070 Пельмени со свининой и свежей капустой брутто	1070 нетто	1071 Пельмени мясные брутто	1071 нетто
Тесто для пельменей № 1066	—	370	—	450	—	450	—	450
Говядина (котлетное мясо)	313	230	272	200	—	—	584	430
Свинина (котлетное мясо)	310	264	270	230	381	325	—	—
или баранина (котлетное мясо)	—	—	—	—	—	—	601	430
Капуста свежая *	—	—	—	—	220	176	—	—
Лук репчатый	57	48	50	42	50	42	50	42
Соль	9	9	9	9	9	9	9	9
Перец черный молотый	0,5	0,5	0,2	0,2	0,3	0,3	0,2	0,2
Сахар	1	1	0,5	0,5	—	—	0,5	0,5
Вода	100	100	90	90	50	50	90	90
Масса фарша	—	640	—	560	—	560	—	560
Меланж или яйца для смазки	20	20	20	20	20	20	20	20
Выход	—	1000	—	1000	—	1000	—	1000

* Если свежая белокочанная капуста горчит, ее следует перед смешиванием со свининой бланшировать.

Технологические требования к основному сырью

Мясо — поверхность имеет сухую корочку подсыхания, цвет бледно-розовый. Поверхность свежего разреза слегка влажная, но не липкая. Консистенция плотная, эластичная, запах приятный, характерный для данного вида животного.

Капуста свежая — кочаны свежие, вполне сформировавшиеся, плотные или менее плотные, но не рыхлые.

Лук репчатый — луковицы вызревшие, сухие, здоровые, незагрязненные. Форма и окраска — свойственные, верхние чешуи хорошо подсушенные, длина высушенной шейки от 2 до 5 см.

Яйца — скорлупа чистая, крепкая, без запаха. Белок плотный, желток прочный.

Технология приготовления

Для фарша котлетное мясо и лук измельчают на мясорубке, добавляют соль, сахар, перец и холодную воду, затем все тщательно перемешивают. Для пельменей со свининой и свежей капустой к измельченной свинине с луком добавляют мелко нарезанную белокочанную капусту, соль, перец, воду. Готовое тесто раскатываем в пласт толщиной 1,5—2 мм. Край раскатанного пласта шириной 5—6 см смазывают яйцом. На середину смазанной полосы, вдоль нее, кладут рядами шарики фарша массой 7—8 г на расстоянии 3—4 см друг от друга. Затем края смазанной полосы теста приподнимают, накрывают им фарш, после чего вырезают пельмени специальными приспособлениями или формочкой с заостренными краями и с затупленным ободком (для зажима). Масса одной штуки должна быть 12—13 г. Оставшиеся обрезки теста без фарша используют для повторной раскатки. Сформованные пельмени укладывают в один ряд на обсыпанные мукой деревянные лотки и до варки хранят при температуре ниже 0°С.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — пельмени имеют форму полукруга, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая. Пельмени не слипшиеся.

Вкус и запах — без постороннего привкуса и запаха, фарш сочный, в меру соленый, тестовая оболочка без разрывов.

Цвет — белый, с желтовато-серым оттенком.

Консистенция — теста — плотная, эластичная, фарша — сочная.

РЕЦЕПТУРА № 1072.

ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Пельмени (полуфабрикат) № 1067—1070	—	185
или пельмени (полуфабрикат) промышленного производства мороженые *	—	185
Масса вареных пельменей	—	200
Масло сливочное	10	10
или сметана	25	25
или уксус 3%-ный	25	25
или масло сливочное	10	10
и сыр	16,5	15**
Выход с маслом	—	210
со сметаной	—	225
с уксусом	—	225
с маслом и сыром	—	225

* Пельмени мясные (ОСТ 49-120-78), рыбные (ТУ 15-177-75).

** Масса тертого сыра.

Технологические требования к основному сырью

Пельмени имеют форму полукруга, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая. Пельмени не слипшиеся. Вкус и запах без постороннего привкуса и запаха, фарш сочный, в меру соленый, тестовая оболочка без разрывов.

Масло сливочное — вкус и запах, хорошо выраженный специфический, консистенция однородная, пластичная, плотная. Цвет от белого до светло-желтого, однородный по всей массе.

Сметана — вкус и запах чистый, нежный, кисло-молочный с привкусом и ароматом пастеризации, цвет от белого до слабо желтого, консистенция однородная в меру густая.

Технология приготовления

Подготовленные пельмени опускаем в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 20 г соли), доводим до кипения и продолжаем варить при слабом кипении 5—7 мин, когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают широкой шумовкой с крупными отверстиями или дуршлагом и порционируют по 14—15 шт. на порцию. Пельмени рекомендуется отваривать по мере спроса, небольшими порциями в широкой посуде. Использование вставной решетки с крупными отвертиями дает возможность одновременно извлечь из воды все сваренные пельмени и сохранить их форму. Пельмени при отпуске поливают маслом, сметаной или уксусом или поливают маслом и посыпают тертым сыром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — пельмени полукруглые, размером (продольным) 2,5—3 см, места соединения теста аккуратно защипаны, поверхность гладкая (без трещин и разрывов).

Вкус — в меру соленый, концентрированный, вареного мяса с выраженным привкусом репчатого лука и слегка перца.

Запах — мяса, специй и репчатого лука.

Цвет оболочки — от светло-кремового до светло-желтого, фарша — серый.

Консистенция — оболочки мягкая, плотная, фарша сочная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 1073.

ПЕЛЬМЕНИ ЖАРЕНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Пельмени отварные № 1072	—	230
Маргарин столовый	18	18
Масса жареных пельменей	—	200
Масло сливочное	10	10
или соус №№ 848, 863, 864	50	50
Выход с маслом	—	210
с соусом	—	250

Технологические требования к основному сырью

Пельмени — форма полукруглая, размер (продольный 2,5—3 см, поверхность гладкая. Цвет оболочки от светло-кремового до светло-желтого, фарша — серый, консистенция оболочки мягкая, плотная, фарша — сочная, вкус и запах свойственный.

Маргарин — чистый вкус, хорошо выраженный, молочный аромат, без посторонних привкусов и запахов, цвет светло-желтый, однородный по всей массе.

Масло сливочное — вкус и запах хорошо выраженный, специфический, консистенция однородная, пластичная, плотная. Цвет от белого до светло-желтого, однородный по всей массе.

Технология приготовления

Отварные пельмени жарят в жире до образования золотистого цвета. При отпуске пельмени поливают маслом, соус подают отдельно.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — пельмени полукруглые, размером (продольным) 2,5—3,0 см, места соединения теста аккуратно защипаны, поверхность гладкая (без трещин и разрывов). На поверхности золотистая корочка.

Вкус — в меру соленый, концентрированный вареного мяса, лука, перца.

Запах — свойственный для жареных пельменей.

Цвет — оболочки золотистый, фарша — серый.

Консистенция — оболочки мягкая, корочки — хрустящая, эластичная, фарша — сочная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 1074.

ПЕЛЬМЕНИ В ОМЛЕТЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Пельмени отварные № 1072	—	100
Яйца	2 шт.	80
Молоко	20	20
Соль	2	2
Маргарин столовый	15	15
Масса пельменей в омлете	—	200
Масло сливочное	10	10
Выход	—	210

Технологические требования к основному сырью

Пельмени — внешний вид полукруглые, места соединения теста аккуратно защипаны, поверхность гладкая, вкус и запах свойственные, цвет оболочки от светло-кремового до светло-желтого, фарша — серый, консистенция оболочки мягкая, плотная, фарша — сочная.

Яйца — скорлупа чистая, крепкая, без запаха. Белок плотный, просвечивается. Желток прочный, мало заметный, допускается небольшое отклонение от центрального положения.

Молоко — однородная жидкость, без осадка, вкус и запах свойственные, цвет белый.

Маргарин — чистый вкус, хорошо выраженный, молочный аромат, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Отварные пельмени завертывают в жареный на порционной сковороде омлет. Блюдо доводят до полной готовности, помещая в жарочный шкаф на 3—5 мин. Отпускают в той же посуде. При отпуске поливают маслом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма продолговатая, в виде рулета, полита сливочным маслом.

Вкус и запах — свежих яиц и отварных пельменей, в меру соленый.

Цвет — поверхности румяный (золотистый), на разрезе светло-желтый, теста — светло-желтый, фарша — серый.

Консистенция — мягкая, пышная, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 1075.

ПЕЛЬМЕНИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Пельмени отварные № 1072	—	200
Сметана	40	40
Сыр	11	10*
Масса запеченных пельменей	—	210
Масло сливочное	10	10
Выход	—	220

* Масса тертого сыра.

Технологические требования к основному сырью

Пельмени — форма полукруглая, размер (продольный 2,5—3 см, поверхность гладкая. Цвет оболочки от светло-кремового до светло-желтого, фарша — серый. Консистенция оболочки мягкая, плотная, фарша сочная, вкус и запах свойственные.

Сметана — вкус и запах чистый, нежный, кисло-молочный с привкусом и ароматом пастеризации, цвет белый, консистенция однородная, в меру густая.

Сыр — форма правильная, слой парафина, целый, консистенция эластичная, однородная, вкус и запах свойственные.

Технология приготовления

Отварные пельмени кладем на сковороду, заливаем сметаной, посыпаем сыром (тертым) и запекаем в жарочном шкафу. При отпуске поливаем маслом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — пельмени сохранили форму, запеченные в сметане, сверху посыпаны тертым сыром, политы сливочным маслом.

Вкус и запах — свойственные пельменям, сметане, сыру, в меру соленый.

Цвет — корочки золотистый, на разрезе — светло-кремовый, фарша — серый.

Консистенция — рыхлая, сочная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 1076.

МАНТЫ С БАРАНИНОЙ
(казахское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	нетто	нетто
Мука пшеничная	75	75
в том числе мука на подпыл	5	5
Вода	30	30
Соль	1	1
Масса теста	—	100
Баранина (лопаточная или тазобедренная части)	200	143
Лук репчатый	77	65
Перец красный молотый	1	1
Соль	1,5	1.5
Вода	20	20
Масса фарша	—	228
Масса полуфабриката	—	328
Масло растительное (на смазку каскана)	5	5
Уксус 9%	15	15
Выход	—	305

Технологические требования к основному сырью

Мука — цвет белый с желтоватым оттенком. Запах муки специфический, слабовыраженный, приятный. Вкус слабовыраженный, чуть сладковатый. Недопустимы в муке плесневелый, затхлый и другие посторонние запахи.

Мясо — поверхность имеет сухую корочку подсыхания. Цвет бледно-розовый. Поверхность свежего разреза слегка влажная, но не липкая. Консистенция плотная, эластичная. Запах приятный, характерный для данного вида животного.

Лук репчатый — луковицы вызревшие, сухие, здоровые, незагрязненные. Форма и окраска — свойственные. Верхние чешуи хорошо подсушенные, длина высушенной шейки от 2 до 5 см.

Технология приготовления

Из муки, воды и соли замешивают крутое тесто (влажность 39%), накрывают влажной тканью и выдерживают в течение 40—60 мин. Готовое тесто закатывают тонкими жгутами, делят их на кусочки массой 19—20 г и раскатывают на круглые лепешки с утонченными краями. На середину лепешки укладывают фарш и края защипывают посередине, придавая изделию круглую или овальную форму. Для фарша баранину нарезают мелкими кубиками, смешивают с мелко рубленым репчатым луком, добавляют соль, перец, холодную воду и все перемешивают. Манты укладывают на смазанную жиром решетку, вставляемую в специальный котел (каскан), и варят на пару в течение 30 мин. Отпускают по 5 штук на порцию (1 шт. 60 г), с уксусом и красным перцем или без уксуса, соответственно уменьшив выход.

Примечание: при использовании нежирного мяса баранины необходимо добавить жир (сырец курдючный (10 г на порцию), при этом соответственно уменьшить норму мяса.

Требования к качеству блюда и сформлению

Внешний вид — изделие круглой или овальной формы с плотно склеенными краями, поверхность гладкая, без трещин и разрывов.

Вкус и запах — присущие изделию из пресного теста с ароматом мяса, вкус в меру соленый.

Цвет — оболочки от светло-кремового до кремового, фарша—серый.

Консистенция — оболочки — плотная, мягкая; фарша — сочная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 1077.

БОРАКИ С ГОВЯДИНОЙ
(армянское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная высшего сорта	70	70	70	70
Яйца	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10
Вода	30	30	—	108
Масса теста	—	108	—	108
Говядина (котлетное мясо)	76	56	76	56
Лук репчатый	25	21	25	21
Петрушка (зелень)	7	5	7	5
Перец черный молотый	0,05	0,05	0,05	0,05
Масса фарша	—	80	—	80
Маргарин столовый	5	5	5	5
Масса готового бораки	—	200	—	200
Соус:				
Лук репчатый	24	20	—	—
Томатное пюре	18	18	—	—
Масло сливочное	10	10	—	—

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чеснок	3	2,3	3	2,3
Бульон или вода	23	23	70	70
Мацун *	—	—	100	100
Выход	—	230	—	300

* Кисло-молочный продукт, вырабатываемый в соответствии с РСТ Арм. ССР 620—74.

Технологические требования к основному сырью

Мука — цвет белый с желтоватым оттенком. Запах муки специфический, слабовыраженный, приятный, вкус слегка сладковатый. Недопустимы в муке плесневелый, затхлый и другие посторонние запахи.

Мясо — поверхность имеет сухую корочку подсыхания; цвет — бледно-розовый; поверхность свежего разреза слегка влажная, но не липкая; консистенция плотная, эластичная; запах свежего мяса.

Лук репчатый — луковицы вызревшие, сухие, здоровые, незагрязненные. Форма и окраска — свойственные. Верхние чешуи хорошо подсушенные, длина высушенной шейки от 2 до 5 см.

Технология приготовления

Из муки, яиц, соли и воды замешивают крутое тесто (влажность 43%) которое затем раскатывают в пласт толщиной 0,3 см. После этого тесто нарезают на квадрат со стороной 6 см (массой 22—27 г). На середину каждого квадрата кладут 16—20 г мясного фарша и защипывают так, чтобы фарш был виден.

Для фарша котлетное мясо и лук репчатый пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарезанную зелень, соль, перец и тщательно перемешивают.

Подготовленные бораки укладывают на дно сотейника, смазанное маслом, ставят в жарочный шкаф и обжаривают до образования светло-золотистой корочки, затем заливают соусом и тушат в течение 15—20 мин.

Для соуса лук пассеруют, добавляют в томатное пюре и продолжают пассерование еще 10—15 мин, соединяют с бульоном или водой и варят. В конце варки кладут соль, тертый чеснок и заправляют маслом сливочным.

Отпускают бораки по 4—5 шт. на порцию с соусом, в котором они тушились.

При приготовлении указанного блюда без соуса бораки припускают в подсоленной воде или бульоне, после чего выкладывают в порционную посуду и заливают мацуном с тертым чесноком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделие квадратной формы, защипанное так, чтобы фарш был виден, обжарено и протушено в соусе.

Вкус и запах — свойственные протушенному в соусе мучному блюду с мясным фаршем с ароматом зелени и фарша.

Цвет — бораки — подрумяненные; соус — красный.

Консистенция — оболочки плотная, мягкая; фарша — сочная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 1078.

ТЕСТО ДЛЯ ВАРЕНИКОВ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная *	695	695	695	695
Яйца	$1^1/_3$ шт.	53**	$1^1/_3$ шт.	53**
Молоко	245	245	—	—
или вода	245	245	270	270
Сахар	25	25	—	—
Соль	12	12	12	12
Выход	—	1000	—	1000

* Из указанного в рецептуре количестве муки 1—1,5% используют для раскатки теста и посыпки инвентаря.

** В том числе 10 г для смазки теста при формовке вареников.

Технологические требования к основному сырью

Мука — цвет белый с желтоватым оттенком. Запах муки специфический, слабовыраженный, приятный, вкус — слабовыражен- чуть сладковатый. Запах — свойственный муке, без запахов затхлости.

Яйца — скорлупа чистая, крепкая, без запаха. Белок плотный, желток прочный.

Молоко — однородная жидкость без осадка, цвет белый, вкус и запах — свойственные.

Сахар — однородные кристаллы, с ясно выраженными гранями сахара, сыпучий, не липкий на ощупь. Цвет белый с блеском, без примесей, комков, непробеленного сахара.

Технология приготовления

В муку добавляют нагретое до 30—35°С молоко или воду. Затем, вводят яйца, соль, сахар и замешивают до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Перед формовкой тесто выдерживают 30—40 мин.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — поверхность гладкая, без разрывов и признаков выделения жира, на разрезе тесто слоится.

Вкус и запах — приятные, без постороннего вкуса и запаха, свойственные пресному тесту.

Цвет — белый с желтоватым оттенком.

Консистенция — однородная, эластичная масса без комков и следов непромеса.

РЕЦЕПТУРА № 1079.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОЖНЫМ, ФРУКТОВЫМ ИЛИ ОВОЩНЫМИ ФАРШАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Тесто для вареников *	82	82
Фарш №№ 1125, 1126, 1135, 1137, 1138	—	103**
или повидло ***	104	103
Масса сырых вареников	—	185
Масса вареных вареников	—	200
Масло сливочное	10	10
или сметана	25	25
или масло сливочное	5	5
и сметана	20	20
Выход с маслом	—	210
со сметаной	—	225
с маслом и сметаной	—	225

* Для вареников с творожным и фруктовым фаршами, или с повидлом используют 1-й вариант теста; с овощными фаршами 2-й вариант.

** Размеры потерь при порционировании учтены в рецептурах фаршей.

*** В случае использования жидкого повидла часть его (до 3%) заменяют мукой.

Технологические требования к основному сырью

Тесто — поверхность гладкая, без разрывов, цвет белый с желтовато-серым оттенком, вкус приятный, без постороннего вкуса.

Запах — свойственный пресному тесту, консистенция — однородная, эластичная масса, без комочков и следов непромеса.

Фарш творожный — внешний вид — однородная творожная масса, цвет — кремовый, консистенция мягкая, без ощущения непротертых частиц творога, вкус и запах — свойственные.

Фарш капустный — мелко нашинкованная капуста с мелко нашинкованными частицами сваренных вкрутую яиц или пассерованным луком, консистенция мягкая, слегка рассыпчатая. Цвет капусты кремовый, запах — приятный, свойственный данному изделию.

Технология приготовления

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5—2 см (10—11 г теста на 1 шт.), на середину кладут рядами шарики фарша массой 12—13 г на 1 шт. на расстоянии 5—6 см один от другого. Затем края полосы теста приподнимают, накрывают ими фарш, после чего вырезают специальным приспособлением или формочкой с заостренными краями и с затупленным ободком (для зажима). Оставшиеся обрезки теста без фарша используют при повторной раскатке. Сформованные вареники укладывают в один ряд на обсыпанные мукой деревянные лотки и до варки хранят при температуре ниже 0°С. Вареники опускают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении 5—7 мин. При отпуске

вареники (7—8 шт.) на порцию поливают маслом или сметаной, или маслом и сметаной. Вареники с фруктовым фаршем отпускают со сметаной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — вареники имеют форму полукруга с плотно склеенными краями, поверхность гладкая, без трещин и разрывов.

Вкус и запах — присущий изделию из пресного теста, с ароматом творога или капусты, или картофеля, или яблок.

Цвет — оболочки — от светло-кремового до кремового, фарша — кремовый.

Консистенция — оболочки — плотная, мягкая, фарша — сочная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 1080.

ВАРЕНИКИ ИЗ ПОЛУФАБРИКАТА ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Вареники (полуфабрикат) промышленного производства мороженые	—	185
Масса вареных вареников	—	200
Масло сливочное	10	10
или сметана	25	25
Выход с маслом сливочным	—	210
со сметаной	—	225

Технологические требования к основному сырью

Вареники — форма полукруга, с хорошо заделанными краями, неслипшиеся, недеформированные, толщина теста не более 2 мм, в местах заделки не более 3 мм, вес вареника 20—25 г, вкус и запах — чистые, без посторонних привкусов и запахов, цвет — белый с кремовым оттенком, однородный по всей массе.

Масло сливочное — вкус и запах хорошо выраженный, специфический, цвет от белого до светло-желтого, однородный по всей массе, консистенция плотная, однородная, пластичная.

Технология приготовления

Вареники опускают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении 5—7 мин. При отпуске вареники (7—8 шт. на порцию), поливают маслом или сметаной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — вареники имеют форму полукруга с плотно склеенными краями, поверхность гладкая, без трещин и разрывов.

Вкус и запах — приятный, в меру соленый, свойственный изделиям из пресного теста.

Цвет — оболочки — от светло-кремового до кремового, фарша — свойственный данному фаршу.

Консистенция — оболочки — плотная, мягкая, фарша — сочная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 1081.

БЛИНЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная	66	66	72	72	75	75
Яйца	1/4 шт.	10	1/10 шт.	4	—	—
Сахар	4	4	3	3	3	3
Маргарин столовый	5	5	3	3	—	—
Молоко	110	110	—	—	—	—
Вода	—	—	115	115	118	118
Дрожжи прессованные	4	4	3	3	3	3
Соль	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Масса теста	—	195	—	195	—	195
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
или растительное масло	4	4	4	4	4	4
Масса готовых блинов	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное	10	10	10	10	10	10
или сметана	20	20	20	20	20	20
или джем или повидло	20,2	20	20,2	20	20,2	20
или мед	15,2	15	15,2	15	15,2	15
или икра	25,5	25	25,5	25	25,5	25
или кета	38	25	38	25	38	25
или семга *	35	25	35	25	35	25
или сельдь	52	25	52	25	52	25
Выход с маслом	—	160	—	160	—	160
со сметаной, или повидлом, или джемом	—	170	—	170	—	170
Выход с медом	—	165	—	165	—	165
с икрой, или кетой, или семгой, или сельдью	—	175	—	175	—	175

* Нормы закладки указаны на семгу мелкую, сельдь соленую, пряного посола, маринованную неразделанную (среднего размера).

Технологические требования к основному сырью

Мука — цвет белый с желтоватым оттенком. Запах муки специфический, слабовыраженный, приятный. Вкус слабовыражен, чуть сладковатый. Недопустимы в муке плесневелый и другие посторонние запахи.

Яйца — скорлупа чистая, крепкая, без запаха. Белок плотный, просвечивается, желток прочный, мало заметный, допускается небольшое отклонение от центрального положения.

Сахар — однородные кристаллы с ясно выраженными гранями, сахар сыпучий, не липкий на ощупь, цвет белый с блеском, без примесей и комков, непробеленного сахара.

Молоко — однородная жидкость без осадка, цвет белый, вкус и запах свойственные.

Маргарин — чистый вкус, хорошо выраженный молочный аромат, без посторонних привкусов и запахов, цвет светло-желтый, однородный по всей массе.

Технология приготовления

В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогревают до температуры 35—40°С, добавляют муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленный жир и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (25—35°С) на 3—4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают). Блины выпекают с обеих сторон на прогретых чугунных сковородах, смазанных жиром; толщина блинов должна быть не менее 3 мм. Отпускают по 3 шт. на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделия круглой формы из дрожжевого теста, толщиной 3 мм, диаметром 15 см, хорошо пропечены, политы маслом или сметаной.

Вкус — в меру соленый, сладковатый с кислинкой.

Запах — присущий жареному дрожжевому тесту и жиру, на котором они жарились.

Цвет — поверхности золотистый, равномерный, на разрезе — желтоватый.

Консистенция — равномерно пористая, эластичная, рыхлая.

РЕЦЕПТУРА № 1082.

БЛИНЧИКИ ПОЛУФАБРИКАТ (ОБОЛОЧКА)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Мука пшеничная	416	416
Молоко или вода	1040	1040
Яйца	$2^{1}/_{13}$ шт.	83
Сахар	25	25
Соль	8	8
Масса теста	—	1538
Шпик	21	20
или кулинарный жир, или жир животный, топленый, или масло растительное	16	16
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Мука — цвет белый с желтоватым оттенком. Запах муки специфический, слабовыраженный, приятный. Вкус слабовыражен, чуть сладковатый. Недопустимы в муке плесневелый, затхлый и другие посторонние запахи.

Молоко — однородная жидкость без осадка, цвет белый, вкус и запах свойственные.

Сахар — однородные кристаллы с ясно выраженными гранями, сахар сыпучий, не липкий на ощупь, цвет белый с блеском, без посторонних примесей и комков непробеленного сахара.

Жиры животные — консистенция говяжьего и бараньего жира твердая, свиного плотная, вкус и запах — нормальный, чистый, без постороннего привкуса и запаха.

Технология приготовления

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют холодное молоко (50% от нормы), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто (влажность 66%) процеживают. Блинчики выпекают на смазанных жиром и разогретых сковородах диаметром 24—26 см. Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют слоем по всей поверхности и обжаривают с одной стороны, после чего блинчики снимают и охлаждают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделия круглой формы, обжарены с одной стороны, толщиной 3 мм, диаметром 15—20 см, хорошо пропечены.

Вкус — в меру соленый, сладковатый, приятный.

Запах — присущий жареному тесту и жиру, на котором они жарились.

Цвет — поверхности — золотистый, равномерный, на разрезе — желтоватый.

Консистенция — равномерно пористая, эластичная, рыхлая.

РЕЦЕПТУРА № 1083.

БЛИНЧИКИ С МЯСНЫМ, ЛИВЕРНЫМ, ТВОРОЖНЫМ, ЯБЛОЧНЫМ, ФАРШЕМ, ДЖЕМОМ, ПОВИДЛОМ ИЛИ ВАРЕНЬЕМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Блинчики полуфабрикат № 1082	—	185	—	100	—	100
или полуфабрикат *	—	—	—	100	—	100
Фарш №№ 1115—1121, 1137	—	93	—	50	—	—
или фарш № 1136	—	—	—	—	—	89
или джем, повидло, варенье	—	—	50,5	50	—	—
Масса полуфабриката	—	278	—	150	—	189
Маргарин столовый	12	12	6	6	12	12
или кулинарный жир	10	10	5	5	10	10
Масса жареных блинчиков с фаршем	—	250	—	135	—	170

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масло сливочное	10	10	5	5	10	10
или маргарин столовый						
или рафинадная пудра	10	10	5	5	10	10
или сметана	30	30	20	20	30	30
Выход с маслом или						
рафинадной пудрой	—	260	—	140	—	180
со сметаной	—	280	—	155	—	200

* Блинчики полуфабрикат, изготовленные на электрической вращающейся жаровне.

Технологические требования к основному сырью

Блинчики — внешний вид изделия круглой формы, обжарены с одной стороны, толщина 3 мм, диаметр 15—20 см, хорошо пропечены. Цвет поверхности — золотистый, на разрезе — желтый. Консистенция — равномерно пористая, эластичная, рыхлая, запах и вкус свойственные жареному пресному тесту и жиру, на котором они жарились.

Фарши: мясной — внешний вид: частицы мяса и лука, цвет мяса — серый, лука светло-желтый, консистенция — мягкая, сочная, вкус и запах свойственные.

Мясной с рисом — внешний вид: с разваренными, но сохранившие форму зерна риса, цвет мяса — серый, риса — белый, консистенция мягкая, сочная, слегка рассыпчатая. Вкус и запах свойственные данному виду начинки.

Ливерный — внешний вид: мелкие частицы сердца или вымени, светло-желтого цвета вымени, коричневого — сердца, консистенция мягкая, сочная. Вкус и запах свойственные.

Творожный — внешний вид: однородная творожная масса, цвет творога кремовый, консистенция мягкая, без ощущения непротертых частиц творога, слегка рассыпчатая, вкус и запах свойственные.

Технология приготовления

На поджаренную сторону блинчика кладут фарш, завертывают в виде прямоугольника, обжаривают с обеих сторон на разогретых с жиром противнях или сковородах до образования румяной корочки, ставят в жарочный шкаф на 5—6 мин. Отпускают блинчики по 2 шт. на порцию. При отпуске блинчики с мясными или ливерными фаршами поливают растопленным маслом. Блинчики с яблочным фаршем, джемом, повидлом, вареньем отпускают с рафинадной пудрой или со сметаной. Блинчики с творожным фаршем отпускают с маслом, рафинадной пудрой или сметаной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — блинчики прямоугольной формы с хорошо зарумяненной поверхностью, уложены по 2 шт. на порцию, политы сливочным маслом или сметаной или посыпаны рафинадной пудрой.

Вкус — приятный, в меру соленый, свойственный пресному тесту и данному виду фарша.

Запах — жареного пресного теста и фарша.

Цвет — поверхности от золотистого до светло-коричневого, фарша — естественный для определенного вида фарша.

Консистенция — блинчиков и фарша мягкая, корочки хрустящая, эластичная.

РЕЦЕПТУРА № 1084.

ТЕСТО ДЛЯ ОЛАДИЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Мука пшеничная	481	481
Яйца	3/5 шт.	23
Молоко или вода	481	481
Дрожжи (прессованные)	14	14
Сахар	17	17
Соль	9	9
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Мука — цвет белый с желтоватым оттенком. Запах муки специфический, слабовыраженный, приятный. Вкус слабовыражен, чуть сладковатый. Недопустимы в муке плесневелый, затхлый и другие посторонние запахи.

Яйца — скорлупа чистая, крепкая, без запаха. Белок плотный или недостаточно плотный, просвечивающийся. Желток прочный, мало заметный, допускается небольшое отклонение от центрального положения.

Молоко — однородная жидкость, без осадка, цвет белый, вкус и запах свойственные.

Сахар — однородные кристаллы с ясно выраженными гранями, сахар сыпучий, не липкий на ощупь.

Технология приготовления

В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35—40°С, добавляют муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем замешанное тесто оставляют в теплом месте (25—35°С) на 3—4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Требования к качеству изделия

Внешний вид — поверхность гладкая, выпуклая, местами на поверхности просвечиваются пузырьки углекислого газа.

Вкус — слегка кисловатый, свойственный дрожжевому тесту.

Запах — свойственный дрожжевому тесту, без постороннего запаха.

Цвет — белый с желтовато-серым оттенком.

Консистенция — однородная, эластичная масса, без комочков и следов непромеса.

РЕЦЕПТУРЫ №№ 1085

ОЛАДЬИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Тесто для оладий № 1084	—	176
Маргарин столовый	9	9
или кулинарный жир	7	7
Масса готовых оладий	—	150
Масло сливочное	10	10
или сметана	20	20
или джем, или повидло, или мед, или варенье	15,2	15
или сахар	15	15
Выход с маслом	—	160
со сметаной	—	170
с джемом, повидлом, медом, вареньем	—	165
с сахаром	—	165

Технологические требования к основному сырью

Тесто для оладий — поверхность гладкая, выпуклая, местами на поверхности просвечиваются пузырьки углекислого газа, цвет — белый, с желтовато-серым оттенком. Вкус — слегка кисловатый, свойственный дрожжевому тесту. Запах — свойственный дрожжевому тесту, без постороннего запаха. Консистенция — однородная, эластичная масса, без комочков и следов непромеса.

Маргарин столовый — чистый вкус, хорошо выраженный молочный аромат, без посторонних привкусов и запахов. Цвет — светло-желтый, однородный по всей массе.

Масло сливочное — вкус и запах хорошо выраженный, специфический, консистенция однородная, пластичная, плотная. Цвет от белого до светло-желтого, однородный по всей массе.

Сметана — вкус и запах чистый, нежный, кисло-молочный, с привкусом и ароматом пастеризации, цвет от белого до слабо желтого, консистенция однородная, в меру густая.

Технология приготовления

Оладьи выпекают на разогретых (чугунных) сковородах, толстостенных противнях или электросковородах. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5—6 мм. Оладьи можно жарить во фритюре. Расход жира на жаренье во фритюре 12 г на порцию, массой 150 г. Отпускают оладьи с маслом, сметаной, джемом, повидлом, медом, вареньем, сахаром по 3 шт. на порцию. Расход продуктов для отпуска оладий может быть увеличен: мас-

ло сливочное до 20 г, сметаны до 30 г, при этом выход соответственно увеличивается.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма оладий овальная или круглая, изделия толщиной 5—6 см, хорошо пропечены, политы маслом, сметаной, медом или вареньем.

Вкус — слегка сладковатый, в меру соленый.

Запах — жареного дрожжевого теста и масла, на котором они жарились.

Цвет — поверхности — от золотисто-желтого до светло-коричневого, на разрезе — желтый.

Консистенция — крупнопористая, мягкая, эластичная (при надавливании образуется углубление, которое сразу выравнивается).

РЕЦЕПТУРЫ №№ 1086, 1087, 1088

ОЛАДЬИ С ИЗЮМОМ, С ЯБЛОКАМИ, С ТВОРОГОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	1086 Оладьи с изюмом		1087 Оладьи с яблоками		1088 Оладьи с творогом	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Тесто для оладий № 1084	156	156	161	161	151	151
Изюм	20,4	20	—	—	—	—
Яблоки свежие	—	—	21	15	—	—
Творог	—	—	—	—	25,3	25
Масса полуфабриката	—	176	—	176	—	176
Масло сливочное	9	9	9	9	9	9
или маргарин столовый						
или кулинарный жир	7	7	7	7	7	7
Масса готовых оладий	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное	10	10	10	10	10	10
или сметана	20	20	20	20	20	20
или сахар	—	—	15	15	15	15
Выход с маслом	—	160	—	160	—	160
со сметаной	—	170	—	170	—	170
с сахаром	—	—	—	165	—	165

Технологические требования к основному сырью

Тесто для оладий — поверхность гладкая, выпуклая, местами на поверхности просвечиваются пузырьки углекислого газа, цвет белый с желтоватым оттенком, консистенция — однородная, эластичная, вкус и запах — свойственные дрожжевому тесту.

Изюм — вкус и запах ярко выраженные, без признаков брожения и плесени.

Яблоки свежие — плоды по форме и окраске свойственные данному помологическому сорту, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без нее, но без повреждений кожицы плода.

Творог — вкус и запах чистые, кисло-молочные, с выраженным вкусом и ароматом пастеризации. Консистенция — однородная, нежная, плотная, слегка мажущаяся, без комков.

Технология приготовления

В тесто для оладий перед выпеканием добавляют тщательно перебранный и промытый изюм, или предварительно очищенные от кожицы и семенного гнезда и нарезанные мелкими кубиками или соломкой яблоки или пропущенные через протирочную машину творог. Оладьи выпекают на разогретых (чугунных) сковородах, толстостенных противнях или электросковородах. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5—6 мм. Отпускают по 3 шт. на порцию, поливают маслом, сметаной или посыпают сахаром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма оладий круглая или овальная. Изделия толщиной 5—6 мм, хорошо пропечены, политы маслом, сметаной или посыпаны сахаром.

Вкус — слегка сладковатый, в меру соленый.

Запах — жареного дрожжевого теста и масла, на котором они жарились.

Цвет — поверхности — от золотисто-желтого до светло-коричневого, на разрезе — желтый.

Консистенция — крупнопористая, мягкая, эластичная (при надавливании образуется углубление, которое сразу выравнивается).

РЕЦЕПТУРА № 1089.

ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ И ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г				
	Для пирожков жареных		Для пирожков печеных		Для ватрушек, пирогов, кулебяк *
	простых *	сдобных *	простых *	сдобных *	
Мука в/с или I сорт	605	576	633	640	641
Сахар	39	55	44	46	34
Маргарин столовый	20	70	19	69	29
Меланж	—	96	—	69	34
Соль	10	10	10	8	10
Дрожжи (прессованные)	19	28	19	23	19
Вода	332	190	300	170	258
Выход	1000	1000	1000	1000	1000
Влажность, %	42	37	40	33	38

* Тесто для ватрушек, кулебяк и других изделий рекомендуется готовить из муки высшего сорта.

Технологические требования к основному сырью

Мука — цвет белый с желтоватым оттенком. Запах муки специфический, слабовыраженный, приятный. Вкус — слабовыражен. чуть сладковатый. Недопустимы в муке плесневелый, затхлый и другие посторонние запахи.

Маргарин — чистый вкус, хорошо выраженный молочный аромат, без посторонних привкусов и запахов, цвет светло-желтый, однородный по всей массе.

Сахар — однородные кристаллы с явно выраженными гранями, сахар, сыпучий, не липкий на ощупь, цвет белый с блеском, без примесей и комков непробеленного сахара.

Технология приготовления

Дрожжевое тесто готовят двумя способами: опарным и безопарным. Безопарным способом тесто приготавливают преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина); опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Безопарный способ — в дежу тестомесительной машины наливают подогретую до температуры 35—40 °С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7—8 мин. После этого вводят растопленный маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3—4 часа для брожения в помещение с температурой 35—40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1—2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1—2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной обминают 1 раз.

Опарный способ — в дежу вливают подогретую до температуры 35—40°С воду (60—70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35—60%) и перемешивают до получения однородной консистенции. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35—40°С на 2,5—3 часа для брожения. Когда опара увеличивается в объеме в 2—2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, меланж или яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2—3 раза.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — поверхность гладкая, выпуклая, местами на поверхности просвечиваются пузырьки углекислого газа.

Вкус и запах — слегка кисловатый, без посторонних вкусов и запахов.

Цвет — белый с желтовато-серым оттенком.

Консистенция — однородная, эластичная масса, без комочков и следов непромеса.

РЕЦЕПТУРА № 1090.

ТЕСТО СЛОЕНОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г
	нетто
Мука пшеничная в/с	531
в том числе: на подпыл при раскатке	27
на подготовку жиров	22
Маргарин	217
Меланж	34
Соль	10
Лимонная кислота	1
Вода	227
Выход	1000
Влажность, %	35

Технологические требования к основному сырью

Мука — цвет белый с желтоватым оттенком. Запах муки специфический, слабовыраженный, приятный. Вкус слабовыражен, чуть сладковатый, недопустимы в муке плесневелый, затхлый и другие посторонние запахи.

Маргарин — чистый вкус, хорошо выраженный, молочный аромат, без посторонних привкусов и запахов, цвет светло-желтый, однородный по всей массе.

Меланж — смесь замороженного белка и желтка яиц. Хранится в камере с температурой не выше —18°С. Оттаивание производится перед самым употреблением.

Технология приготовления

В дежу тестомесильной машины вливают холодную воду, раствор кислоты лимонной, добавляют меланж, соль, муку и замешивают тесто в течение 15—20 мин. до получения однородной массы. Замешанное тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой и оставляют на 20—30 мин. для набухания белков.

Подготовка маргарина. Параллельно с замесом теста производится подготовка маргарина. Для этого маргарин нарезают на небольшие куски, кладут в тестомесильную машину, всыпают муку (10% от массы маргарина) и перемешивают. Затем массу выкладывают на стол, придают форму прямоугольника плоских кусков (150×300 мм), толщиной 20 мм и охлаждают в холодильной камере до температуры 12—14°С.

Слоение теста. Тесто раскатывают в прямоугольные пласты. Толщина (150×300 мм), в средней его части 20—25 мм, а по краям несколько тоньше 17—20 мм. На середину этих пластов кладут подготовленные лепешки маргарина массой 2,2 кг; концы теста соединяют сбоку и защипывают их. Подготовленное тесто с маргарином раскатывают на тестораскаточных машинах, имеющих одну пару вальцов, расстояние между которыми можно менять в пределах 1—50 мм. В начале между вальцами устанавли-

вают большой зазор, около 20 мм. Пласты теста прокатывают через вальцы, затем расстояние между вальцами уменьшают. Тесто складывают в четыре слоя и снова охлаждают. Операцию по раскатке, складыванию теста в четыре слоя и охлаждение повторяют еще один раз. Затем тесто прокатывают дважды при расстоянии между вальцами 10 и 6 мм. Готовое тесто имеет 256 слоев.

Порядок раскатки	Расстояние между вальцами, мм
1. Раскатка после завертывания маргарина в тесто	
первая	20
вторая	10
2. Раскатка после складывания теста в четыре слоя	
первая	20
вторая	10
3. Раскатка после первого охлаждения	
первая	20
вторая	10
4. Раскатка после второго охлаждения	
первая	20
вторая	10
5. Раскатка после третьего охлаждения	
первая	10
вторая	6

Раскатка теста вручную. Подготовленное тесто формуют в виде шара, делают на нем крестообразный надрез и оставляют на 20—30 мин для набухания белков. Затем тесто раскатывают на подпыленном мукой столе до толщины 20—25 мм в средней его части, а к краям несколько тоньше (до 17—20 мм), получая при этом пласт крестообразной формы с четырьмя овальными концами. С пласта теста сметают муку и на середину его кладут подготовленный маргарин, который накрывают четырьмя концами теста, края пласта соединяют между собой и защипывают. Таким образом получается конверт из теста, внутри которого находится слой маргарина. Затем это тесто с маргарином подпыляют мукой и начиная от середины раскатывают скалкой в прямоугольный пласт толщиной 10 мм. С пласта тщательно сметают муку, складывают его вдвое, чтобы противоположные края сходились в середине, а затем складывают (его вдвое, чтобы противоположные края сходились), еще раз вдвое и помещают для охлаждения в холодильную камеру с температурой 2—4°С на 30—40 мин. Раскатку теста, свертывание в четыре слоя и охлаждение повторяют еще три раза.

Требования к качеству изделия

Внешнний вид — поверхность гладкая, без разрывов и признаков выделения жира, тесто на разрезе слоится.

Вкус — свойственный слоеному тесту, приятный.

Запах — без постороннего запаха, свойственный слоеному тесту.

Цвет — белый с желтовато-серым оттенком.

Консистенция — однородная, эластичная масса, без комочков и следов непромеса.

РЕЦЕПТУРА № 1091.

ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 штук, г			
	Пирожки простые	Сдобные пирожки		
	массой 75 г	массой 100 г	массой 60 г	массой 35 г
Тесто дрожжевое № 1089	5800	6400	4300	2200
Мука на подпыл	174	192	129	66
Фарш №№ 1115—1135, 1137	2500	4500	2500	1800
или повидло, джем	2525/2500*	4545/4500*	2525/2500*	—
Жир для смазки листов	25	35	20	15
Меланж для смазки пирожков	150	200	120	70
Выход (в шт.)	100	100	100	100

* В числителе указана масса брутто, в знаменателе — масса нетто с учетом потерь при порционировании.

Примечание. В случае использования жидкого повидла часть его (8—10%) заменяют мукой.

Технология приготовления

Дрожжевое тесто приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1—1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 64, 43 и 22 г). Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5—6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5—1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш (капустный, рисовый, рыбный, мясной с луком и др.), повидло или джем (по 25, 45, 25, 18 г на пирожок) и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую. Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом для расстойки. За 5—10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200—240°С 8—10 мин.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — удлиненная с заостренными концами, закрытая, не расплывчатая, не мятая, без притисков и боковых сливов, поверхность, смазанная яйцом, глянцевитая, гладкая, равномерно заколерованная, без трещин и подрывов.

Вкус и запах — приятные, сдобные, кисловато-сладкие, за счет начинки, без постороннего привкуса и хруста от минеральной примеси.

Цвет — светло-коричневый, не допускается подгорелость и бледность.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 1092.

ПИРОЖКИ ЖАРЕНЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Наименование сырья	Расход сырья на 100 штук, г		
	Пирожки простые с фаршем массой 75 г	Пирожки простые с повидлом, или джемом массой 75 г	Пирожки сдобные массой 60 г
Тесто дрожжевое № 1089	5100	5600	3600
Фарш №№ 1115—1134, 1137	2500	—	2500
или повидло *, джем	—	2020/2000**	2525/2500**
Масло растительное для смазывания инвентаря и оборудования	25	25	20
Жир для жарения	600	600	450
Выход (в шт.)	100	100	100

* Для пирожков сдобных в случае использования жидкого повидла, часть его (до 300 г) заменяют мукой.

** В числителе указана масса брутто, в знаменателе — масса нетто с учетом потерь при порционировании.

Технологические требования к основному сырью

Тесто дрожжевое — поверхность гладкая, выпуклая, местами на поверхности просвечиваются пузырьки углекислого газа. Цвет белый с желтовато-серым оттенком, вкус слегка кисловатый, запах — свойственный дрожжевому тесту, консистенция — однородная, эластичная, масса без комочков и следов непромеса.

Технология приготовления

Тесто дрожжевое для пирожков жареных приготавливается безопарным способом слабой консистенции. Инвентарь и оборудование смазывают растительным маслом. Использовать муку на подсыпку при разделке теста и формовке изделий запрещается. Мука, обугливаясь во время жаренья, снижает качество жира, в результате чего ухудшается внешний вид изделий и повышается расход жира. Тесто массой 0,5—1 кг закатывают на смазанном растительным маслом столе в жгут и порционируют на кусочки требуемой массы (50, 55 и 35 г соответственно). Кусочки теста формуют в шарики, раскатывают их на смазанные растительным маслом столы на расстоянии 4—5 см один от другого. После 5—6 мин расстойки шарики теста переворачивают на другую сторону и придают им форму лепешки толщиной 4—5 мм. На середину лепешки кладут фарш, повидло или джем, перегибают лепешку пополам, соединяют края, придают изделию форму полумесяца и укладывают на смазанные маслом кондитерские листы. После 20—30 мин расстойки пирожки обжаривают в специальных жарочных аппаратах, либо в электрических или газовых жарочных аппаратах с регулированием степени нагрева. Запрещается жарить пирожки в наплитной посуде. Для жаренья пирожков применяют масло растительное рафинированное — подсолнечное, хлопковое, арахисовое, смесь 50% растительного рафи-

нированного масла и 50% говяжьего топленого жира; смесь 50% растительного рафинированного и 50% кулинарного жира. Температуру жира в жарочном аппарате доводят до 180—190 °С. В нагретый жир погружают пирожки в количестве, не превышающем по массе 1/4 массы фритюра. В процессе жаренья изделия переворачивают и продолжают жарить до образования равномерной золотистой корочки по всей поверхности. Готовые пирожки выгружают на сетчатую поверхность и дают стечь жиру. Для предупреждения порчи жира при жаренье пирожков необходимо соблюдать следующее: не вносить в жир вместе с пирожками крошек теста, муки, фарша, не допускать перегрева жира; прекращать нагрев жира сразу же после окончания жаренья пирожков. При обжаривании пирожков особое внимание должно быть обращено на качество фритюрного жира. Жир, имеющий прогорклость, значительное потемнение, независимо от времени его использования не может быть применен в качестве фритюра.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — поверхность не загрязненная, без подгорелости, слипов, разрывов и обнажения начинки, слегка сморщенная, форма — удлиненная с тупыми или заостренными концами.

Вкус и запах — свойственные пирожкам с данной начинкой, не допускаются привкус прогорклого жира, посторонние привкус и запах, а также хруст от минеральной примеси.

Цвет — от светло-желтого до светло-коричневого.

Консистенция — начинок — сочная, мягкая.

Эластичность — пирожки пышные, при легком надавливании восстанавливают первоначальную форму.

РЕЦЕПТУРА № 1093.

ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ ИЗ ПРЕСНОГО СЛОЕНОГО ТЕСТА

Наименование сырья	Расход сырья на 100 шт., г	
	массой 75 г	массой 60 г
Тесто слоеное № 1090	5800	4400
Мука на подпыл	116	88
Фарш №№ 1115—1134, 1137	3000	2600
Меланж для смазки пирожков	150	120
Выход (в шт.)	100	100

Технологические требования к основному сырью

Тесто слоеное — поверхность гладкая, без разрывов и признаков выделения жира, тесто на разрезе слоится. Цвет белый с желтовато-серым оттенком. Вкус свойственный слоеному тесту, приятный. Запах без постороннего запаха, свойственный слоеному тесту. Консистенция — однородная, эластичная масса, без комочков и следов непромеса.

Технология приготовления

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 6—7 мм и формуют пирожки в виде круга, полукруга или треугольника. На приготовление одного пирожка массой 75 и 60 г расходуется 58 и 44 г теста и 30 и 26 г фарша соответственно. Для пирожков круглой формы из раскатанного теста вырезают гладкой или гофрированной выемкой круги по 2 на каждый пирожок. Половину вырезанных кружков кладут на лист и поверхность их смазывают меланжем. На середину кружков укладывают фарш, накрывают остальными кружками и прижимают тесто вокруг фарша выемкой меньшего размера. Для пирожков в форме полукруга из раскатанного теста вырезают гладкой или гофрированной выемкой лепешки овальной формы, которые смазывают меланжем. На середину их кладут фарш, противоположные края лепешек соединяют и зажимают. Для пирожков в форме треугольника из раскатанного теста вырезают кусочки квадратной формы. Поверхность кусочков смазывают меланжем и на середину их кладут фарш. Кусок теста складывают вдвое наискось, закрывая фарш так, чтобы противоположные углы совпали. Края теста прижимают. Сформованные пирожки укладывают рядами на лист на расстоянии 2—3 см один от другого, смазывают меланжем и сразу же выпекают при температуре 240—250°С в течение 20—25 мин.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — изделия правильной формы с гладкой поверхностью, на изломе корочка тонкая, начинка равномерно распределена в изделии.

Вкус — свежевыпеченного пресного слоеного теста и свойственный данному виду начинки.

Запах — свежевыпеченного (дрожже) пресного слоеного теста и свойственный данному виду начинки.

Цвет — поверхности от золотистого до светло-коричневого.

Состояние основы — эластичная, равномерно слоится.

РЕЦЕПТУРА № 1094.

ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ ИЗ ПРЕСНОГО СДОБНОГО ТЕСТА

Наименование сырья	Расход сырья на 100 шт., г
Мука в/с или I сорт	3600
в том числе мука на подпыл	144
Сахар	100
Маргарин столовый	400
Меланж	500
Соль	40
Натрий двууглекислый	50
Кислота лимонная	50

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 шт., г
Вода	1300
Масса теста	5800
Фарш №№ 1115—1135, 1137	2500
Жир для смазки листов	25
Меланж для смазки пирожков	150
Выход	75

Технологические требования к основному сырью

Мука — цвет белый с желтоватым оттенком. Запах муки специфический, слабовыраженный, приятный. Вкус — слабовыражен, чуть сладковатый. Недопустимы в муке плесневелый, затхлый и другие посторонние запахи.

Сахар — однородные кристаллы с ясно выраженными гранями, сахар сыпучий, не липкий, цвет — белый с блеском, без примесей и комков непробеленного сахара.

Маргарин столовый — чистый вкус, хорошо выраженный молочный аромат, без посторонних привкусов и запахов. Цвет светло-желтый, однородный по всей массе.

Меланж — смесь замороженного белка и желтка яиц хранится в камере с температурой не выше —18°С. Оттаивание производится перед самым употреблением.

Технология приготовления

Маргарин разминают во взбивальной машине до получения однородной пластичной массы. Лимонную кислоту, соль, сахар растворяют в воде, соединяют с меланжем, хорошо перемешивают и небольшими порциями, при помешивании вводят в маргарин, затем добавляют муку, смешанную с натрием двууглекислым и быстро (20—30 сек) замешивают тесто (влажность 38%). Из теста раскатывают пласт толщиной 3—5 мм и круглой выемкой вырезают лепешки массой 58 г. На середину лепешки кладут фарш (25 г), соединяют края лепешки и защипывают «веревочкой». Пирожки укладывают на смазанные жиром листы, сверху смазывают меланжем и выпекают при температуре 220—240°С в течение 10—12 мин.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — изделия правильной удлиненной формы с гладкой поверхностью, на изломе корочка тонкая.

Вкус — свежевыпеченного пресного сдобного теста и свойственный данному виду начинки.

Запах — свежевыпеченного пресного сдобного теста.

Цвет — поверхности от золотистого до светло-коричневого.

Состояние основы — хорошо (слоится), пропеченная, эластичная.

РЕЦЕПТУРА № 1095.

ПОНЧИКИ

Наименование сырья	Расход сырья на 100 шт., г
Мука пшеничная I сорта	2650
Сахар	300
Маргарин столовый	150
Меланж	100
Соль	25
Дрожжи (прессованные)	80
Вода	1550
Масса теста	4500
Рафинадная пудра	300
Масло растительное для смазки инвентаря, и оборудования	25
Масло растительное (для жарения)	500
Выход	45 г+3 г пудры

Технологические требования к основному сырью

Мука — цвет белый с желтоватым оттенком, запах муки специфический, слабовыраженный, приятный. Вкус — слабовыражен, чуть сладковатый. Не допустимы в муке плесневелый, затхлый и другие посторонние запахи.

Сахар — однородные кристаллы с ясно выраженными гранями, сахар сыпучий, не липкий на ощупь. Цвет белый с блеском, без примесей и комков непробеленного сахара.

Масло растительное — прозрачное, без осадка, вкус и запах свойственные, без постороннего запаха, привкуса и горечи.

Дрожжи прессованные — цвет с сероватым оттенком, приятный запах и вкус, строение плотное. Не должны иметь вяжущей консистенции, плесневелого запаха.

Технология приготовления

Тесто для пончиков готовят безопарным способом слабой консистенции (влажность 43%). Инвентарь и оборудование при разделке теста смазывают растительным маслом. Тесто разделывают в жгут на столе, смазанном растительным маслом, придавая пончикам форму колец или шариков. После 20—30 мин расстойки пончики обжаривают в жире при температуре жира 180—190°С. Готовые пончики посыпают рафинадной пудрой.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — поверхность не загрязненная, без подгорелости, слипов, разрывов, поверхность слегка сморщенная, изделия в виде колец, шариков.

Цвет — от светло-желтого до коричневого.

Вкус и запах — свойственные свежежаренному дрожжевому тесту, без признаков привкуса прогорклого жира.

Эластичность — пончики пышные, при легком надавливании восстанавливают первоначальную форму.

РЕЦЕПТУРА № 1096.

ЧЕБУРЕКИ

Наименование сырья	Расход сырья в г на 100 шт.	
	брутто	нетто
Мука пшеничная	4500	4500
Молоко	1750	1750
Соль	50	50
Масса теста	—	6000
Баранина	5035	3600
Лук репчатый	893	7500
Вода	750	750
Соль	75	75
Перец черный молотый	10	10
Масса фарша	—	5000
Масса полуфабриката	—	11000
Масло растительное или жир	850	850
Масло растительное для смазки инвентаря	25	25
Выход	—	110

Технологические требования к основному сырью

Мука пшеничная — цвет белый с желтоватым оттенком. Запах муки специфический, слабовыраженный, приятный. Вкус — слабовыражен, чуть сладковатый, недопустимы в муке плесневелый, затхлый и другие посторонние запахи.

Молоко — однородная жидкость, без осадка, вкус и запах свойственные, цвет белый.

Баранина — поверхность имеет сухую корочку, цвет бледно-розовый, поверхность свежего разреза слегка влажная, но не липкая. Консистенция плотная, эластичная, запах приятный, характерный для данного вида животного.

Масло растительное — прозрачное, без осадка, вкус и запах свойственные, без признаков горечи.

Технология приготовления

В молоко вводят соль, перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто, которое выдерживают 20—30 мин для того, чтобы лучше раскатывалось. Затем раскатывают в виде лепешки массой 60 г на смазанном растительным маслом столе, кладут на них 50 г фарша, края соединяют, придавая изделиям форму полумесяца. Для фарша, баранину и лук пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем и разводят водой. Жарят чебуреки в разогретом до температуры 180—190°С растительном масле. В разогретый жир чебуреки погружают в количестве, не превышающем по массе 1/4 массы фритюра. В процессе жаренья чебуреки переворачивают и продолжают жарить до образования равномерной золотистой корочки по всей поверхности. Готовые чебуреки выгружают на сетчатую поверхность и дают стечь жиру. Отпускают чебуреки по 2 штуки на порцию.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — изделие имеет форму полумесяца, поверхность не загрязненная, без подгорелости, слипов, разрывов.

Вкус и запах — свойственные свежежаренному пресному тесту. мясу, луку. Не допускается привкус прогорклого жира, хруст от минеральной примеси.

Цвет — от светло-желтого до коричневого, начинки — серый.

Консистенция — начинки мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 1097.

БЕЛЯШИ (казахское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья в г на 3 шт.	
	брутто	нетто
Мука пшеничная	80	80
Вода или молоко	40	40
Дрожжи (прессованные)	2	2
Сахар	2	2
Соль	1	1
Масса теста	—	120
Говядина (котлетное мясо)	149	110
или баранина (котлетное мясо)	154	110
Лук репчатый	24	20
Перец черный молотый	0,5	0,5
Соль	2	2
Вода	15	15
Масса фарша	—	144
Масса полуфабриката	—	264
Масло растительное для жарки и смазки стола и листов	17	17
Выход	—	240 (3 шт. по 80 г)

Технологические требования к основному сырью

Мука пшеничная — цвет белый с желтоватым оттенком. Запах муки специфический, слабовыраженный, приятный. Вкус слабовыражен, чуть сладковатый. Недопустимы в муке плесневелый, затхлый, другие посторонние запахи.

Дрожжи — цвет с сероватым оттенком, приятный, запах и вкус, строение плотное. Не должны иметь вяжущей консистенции, плесневелого запаха.

Говядина — поверхность имеет сухую корочку подсыхания, цвет бледно-розовый, поверхность свежего разреза слегка влажная, но не липкая. Консистенция плотная, эластичная. Запах — приятный, характерный для данного вида.

Лук — луковицы вызревшие, сухие, здоровые, не загрязненные, хорошо подсохшие, длина высушенной шейки от 2 до 5 см.

Технология приготовления

Готовое дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, разделывают на лепешки массой по 40 г, на середину лепешки кладут 48 г фарша, придают изделиям круглую форму, края защипывают так, чтобы фарш был виден. Для фарша мясо пропускают через мясорубку с крупной решеткой, добавляют мелко рубленный лук, соль, перец, воду, перемешивают до однородной консистенции. Беляши укладывают на сковороду с раскаленным до температуры 180—190°С жиром отверстием вниз, жарят с обеих сторон до готовности. Подают по 3 штуки на порцию. Можно отпускать беляши поштучно.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — форма круглая, поверхность матовая, не загрязненная, без подгорелости, слипов, разрывов, посредине видна начинка, поверхность слегка сморщенная.

Вкус и запах — свойственные свежежаренному дрожжевому тесту, мясу и луку, без привкуса прогорклого жира.

Цвет — от светло-желтого до светло-коричневого.

Консистенция — начинки — сочная, мягкая. Основа хорошо пропеченная, без закала, следов непромеса. Эластичность — беляши пышные, при легком надавливании восстанавливают первоначальную форму.

РЕЦЕПТУРА № 1098.

ВАТРУШКИ

Наименование сырья	Расход сырья в г на 100 шт.	
	из дрожжевого теста	из пресного слоеного теста
Тесто дрожжевое № 2089	5800	—
Тесто слоеное № 1090	—	5800
Мука на подпыл	174	157
Фарш № 1135	3000	3000
или повидло	3030/3000*	3030/3000*
Меланж для смазки	150	150
Жир для смазки листов	25	—
Выход	100 шт. по 75 г 200 шт. по 36 г	100 шт. по 75 г 200 шт. по 36 г

* В числителе указана масса брутто, в знаменателе — масса нетто с учетом потерь при порционировании.

Технологические требования к основному сырью

Тесто дрожжевое — поверхность гладкая, выпуклая, местами на поверхности просвечиваются пузырьки углекислого газа. Цвет — белый с желтовато-серым оттенком. Вкус — слегка сладковатый, консистенция однородная, эластичная, без комочков и следов непромеса.

Тесто слоеное — поверхность гладкая, без разрывов и признаков выделения жира, тесто на разрезе слоится, цвет — белый с желтовато-серым оттенком. Вкус и запах — свойственные слоеному тесту.

Технология приготовления

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста формуют шарики массой 58 или 29 г, укладывают швом вниз на лист смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой по 30 или 15 г. После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230—240°С 6—8 мин. После приготовления ватрушек с повидлом, меланжем смазывают только края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения лепешек повидлом. Слоеное пресное тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм и вырезают из него выемкой кружки массой 58 или 29 г для каждой ватрушки. Края кружков защипывают с таким расчетом, чтобы образовалась лепешка с бортиками. Лепешки укладывают на листы, прокалывают их в нескольких местах и заполняют начинкой по 30 или 15 г соответственно. Ватрушки смазывают меланжем и сразу же выпекают при температуре 230—250°С в течение 15—20 мин.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — форма правильная, круглая, края гладкие. Начинка размещена посредине изделия, поверхность глянцевая (смазана яйцом).

Вкус и запах — свойственные данному виду изделия, приятные, без постороннего привкуса и запаха.

Цвет — поверхности, основы и начинки от золотистого до светло-коричневого, на изломе — светло-кремовый.

Консистенция — начинки — мягкая, однородная, мажущаяся.

Состояние основы — эластичная, упругая, пышная, с равномерной мелкой пористостью.

РЕЦЕПТУРЫ №№ 1099

ВАТРУШКИ ВЕНГЕРСКИЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 100 шт., г
Мука пшеничная в/с	3200
в том числе мука на подпыл	128
Масло сливочное	2000
Молоко	1428
Меланж	200
Дрожжи (прессованные)	143
Соль	50
Масса теста	6900

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 шт., г
Творог	1714
Мука пшеничная в/с	228
Сахар	657
Меланж	151
Лимон	80
Масса фарша	2800
Рафинадная пудра	200
Выход	100 шт. по 85 г

Технологические требования к основному сырью

Мука пшеничная — цвет белый, запах муки специфический, слабовыраженный, приятный. Вкус — слабовыражен, чуть сладковатый, недопустимы в муке плесневелый, затхлый и другие посторонние запахи.

Масло сливочное — вкус и запах хорошо выраженный, специфический, консистенция однородная, пластичная, плотная. Поверхность масла на разрезе блестящая, сухая на вид или с наличием мельчайших капелек влаги. Цвет от белого до светло-желтого, однородный по всей массе.

Молоко — однородная жидкость, без осадка, вкус и запах свойственные, цвет белый.

Дрожжи — цвет белый с желтоватым или серым оттенком. Приятный запах и вкус, строение плотное. Не должны иметь вяжущей консистенции, плесневелого запаха.

Технология приготовления

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, прослаивают маслом. Для этого тесто охлаждают до температуры 15—17°С и раскатывают на подпыленном мукой столе в продолговатый прямоугольный пласт толщиной 20—25 мм. На две трети поверхности пласта теста ровным слоем намазывают размягченное масло. Затем свободным концом пласта покрывают половину намазанной маслом поверхности, на которую, в свою очередь кладут покрытый маслом второй конец пласта. В результате получается 3 слоя теста, между которыми равномерно распределено масло. Края теста тщательно защипывают. Затем пласт теста раскатывают, складывают вдвое, чтобы противоположные концы его соединились в середине, раскатывают и повторяют этот процесс еще 1—2 раза. После этого тесто расстаивают в течение 20—30 мин, раскатывают в пласт толщиной 3—4 мм и разрезают на квадраты массой 69 г. На каждый квадрат из кондитерского мешка выпускают творожный фарш (28 г), заворачивают изделие конвертом, края защипывают, выдерживают в течение 10 мин. и затем выпекают при температуре 230—240°С 15—20 мин. Для фарша творог перемешивают с меланжем, мукой и сахаром, режут целиком лимон, удаляют семена и всю смесь пропускают через протирочную машину. Охлажденные изделия посыпают рафинадной пудрой.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — изделия квадратной формы, начинка равномерно распределена в изделии, сверху посыпано сахарной пудрой.

Вкус и запах — свойственные данному виду изделия, приятный, без постороннего привкуса и запаха.

Цвет — поверхности, основы и начинки от золотистого до светло-коричневого.

Консистенция — начинки мягкая, однородная, с мельчайшими кусочками протертого лимона.

Состояние основы — хрупкая, сухая, легко расслаивается.

РЕЦЕПТУРЫ №№ 1100, 1101, 1102

РАССТЕГАИ

Наименование сырья	Расход сырья в г на 100 шт.		
	№ 1100 Расстегаи с мясом или рыбой массой 143 г	№ 1101 Расстегаи закусочные массой 50 г	№ 1102 Расстегаи московские массой 210 г
Мука пшеничная в/с или I сорт	7800	2950	10000
В том числе мука на подпыл	312	118	400
Сахар	300	110	500
Маргарин столовый	400	150	500
Меланж	700	350	—
Соль	80	30	110
Дрожжи прессованные	140	90	150
Вода для замеса теста	2800	1000	4300
Масса теста (оболочки)	12000	4500	15000
Фарш №№ 1115, 1122	4000	1500	7500
или фарш №№ 1116, 1119—1121, 1133, 1134, 1124	4000	—	7500
Жир для смазки листов	25	15	40
Выход (шт.)	100	100	100

* При отпуске расстегаев с мясом, на фарш можно положить 7 г сваренного вкрутую и нарубленного или нарезанного кружочком яйца, а при отпуске расстегаев с рыбой 7 г малосольной лососины или семги. Масса одного расстегая с яйцом или семгой 150 г.

Технологические требования к основному сырью

Мука пшеничная — цвет белый с желтоватым оттенком, запах муки специфический, слабовыраженный, приятный. Вкус — слабовыражен, чуть сладковатый. Недопустимы в муке плесневелый, затхлый и другие посторонние запахи.

Сахар — однородные кристаллы с явно выраженными гранями, сахар сыпучий, не липкий на ощупь. Цвет — белый с блеском, без примесей и комков непробеленного сахара.

Маргарин — чистый вкус, хорошо выраженный молочный аромат, без посторонних привкусов и запахов. Цвет — светло-желтый, однородный по всей массе.

Дрожжи — цвет с сероватым оттенком, приятный запах и вкус, строение плотное. Не должны иметь вяжущей консистенции, плесневелого запаха.

Технология приготовления

Тесто для расстегаев влажностью 38% готовят опарным способом. Из готового теста формуют шарики массой 120, 45 или 150 г, расстаивают в течение 5—10 мин и раскатывают на круглые лепешки, на середину которых кладут фарш 40, 15, 75 г соответственно. Затем края теста защипывают веревочкой так, чтобы середина пирожка осталась открытой. Сформованные расстегаи укладывают на смазанный жиром лист, дают расстояться, затем смазывают их меланжем и выпекают при температуре 230—240°С 8—10 мин.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — форма удлиненная, с заостренными концами, поверхность глянцевая, равномерно заколерованная, середина расстегая открытая.

Вкус и запах — свойственный данному виду изделия, приятный, без постороннего привкуса и запаха.

Цвет — начинки серый, поверхности основы от золотистого до светло-коричневого.

Состояние мякиша — пропеченность — хорошо пропеченная, без закала, не влажная на ощупь.

Состояние начинки: консистенция мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 1103.

КУЛЕБЯКИ

Наименование сырья	Расход сырья на 10 кг, г	
	из дрожжевого теста	из пресного слоеного теста
Тесто дрожжевое № 1089	6000	—
Тесто слоеное № 1090	—	6300
Мука на подпыл	180	126
Фарш №№ 1115—1134	5300	5300
Меланж для смазки	100	100
Жир для смазки листов	25	—
Выход	10000	10000

Технологические требования к основному сырью

Тесто дрожжевое — поверхность гладкая, выпуклая, местами на поверхности просвечиваются пузырьки углекислого газа. Цвет — белый с желтовато-серым оттенком. Вкус — слегка кисловатый, запах — свойственный дрожжевому тесту, консистенция — однородная, эластичная. Масса без комочков и следов непромеса.

Тесто слоеное — поверхность гладкая, без разрывов и признаков выделения жира. Тесто на разрезе слоится. Вкус — свойственный слоеному тесту, приятный, консистенция — однородная, эластичная, масса без комочков и следов непромеса. Цвет — белый с желтовато-серым оттенком.

Технология приготовления

Дрожжевое тесто для кулебяк готовят опарным способом. 600 г теста раскатывают в пласт толщиной 1 см и шириной 18—20 см, на середину пласта по всей массе кладут фарш (530 г). Края теста соединяют над фаршем и защипывают. Сформованную кулебяку укладывают швом вниз на смазанный жиром лист. Украшают вырезанными кусочками из того же теста, приклеивая их меланжем, оставляют для расстойки. Можно так же раскатанное тесто положить на полотенце, на нем сформовать кулебяку и выложить ее на смазанный жиром лист. Перед выпечкой ее смазывают меланжем и сверху прокалывают в 2—3 местах. Выпекают изделия при температуре 220—240°С 45—60 мин. На слоеное тесто для кулебяки массой 1 кг идет 630 г теста и 530 г фарша. Сформованные кулебяки из слоеного теста смазывают меланжем, прокалывают сверху в 2—3 местах и выпекают при температуре 210—230°С в течение 35—45 мин. Кулебяки перед отпуском разрезают на порции по 100 или 150 г. Подают в горячем виде и холодном. Кулебяки можно выпекать массой по 500 и более грамм.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — изделие продолговатой формы, поверхность смазана яйцом, начинка в середине распределена равномерно.

Вкус и запах — свойственные данному виду изделия и начинке.

Цвет — поверхности темно-золотистый или светло-коричневый.

Консистенция — начинки — мягкая, сочная.

Состояние основы — эластичная, упругая, пышная, с равномерной мелкой пористостью.

РЕЦЕПТУРА № 1104.

КОЛБАСНЫЕ, МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ТЕСТЕ

Наименование сырья	Расход сырья в г на 100 шт.
Сосиски	5128/5000*
или сардельки	5128/5000*
или колбаса вареная	5728/5000*
или котлеты из говядины или свинины № 658	5000
или свинина, или телятина, или баранина жареные № 579	5000
Тесто (для простых пирожков печеные) № 1089	5800
Мука на подпыл	174
Жир для смазки листов	100
Яйца или меланж для смазки изделий	300
Выход	100

* В числителе указана масса брутто, в знаменателе масса готового продукта.

Технологические требования к основному сырью

Сосиски, сардельки, колбаса вареная — оболочка сухая, крепкая, эластичная, без налетов, плесени, слизи, плотно прилегает к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная, как на периферии, так и в центре. Окраска фарша на разрезе — розовая, равномерная, отсутствуют серые пятна. Запах и вкус — сцецифические, для каждого вида изделия, без присутствия затхлости и кисловатости.

Тесто — поверхность гладкая, выпуклая, местами на поверхности просвечиваются пузырьки углекислого газа. Цвет — белый с желтовато-серым оттенком, вкус слегка кисловатый, консистенция однородная, эластичная, масса без комочков.

Технология приготовления

Предварительно сваренные сосиски, сардельки, отварную колбасу или жареные котлеты и порции мяса охлаждают и запекают в тесте в виде рулетов или пирожков овальной формы. Шов у пирожков делают сверху, часть его можно оставить незащипанной, с тем чтобы был виден запеченный продукт. Изделия смазывают яйцом или меланжем и выпекают в течение 20—30 мин. при температуре 230—240°С.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — изделие в виде рулета или овальной формы, сверху шов, посредине шов незащипанный, виден запеченный продукт.

Вкус и запах — свойственные свежевыпеченному дрожжевому изделию и запеченному продукту, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет — поверхности, основы от золотистого до светло-коричневого.

Консистенция — начинки — мягкая, сочная.

Состояние основы — эластичная, упругая, пышная с равномерной мелкой пористостью.

РЕЦЕПТУРА № 1105.

КЛЕЦКИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Мука пшеничная	308	308
Масло сливочное или маргарин столовый	35	35
Яйца	2 1/5 шт.	88
Бульон, вода или молоко	483	483
Соль	9	9
Масса теста	—	900
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Мука — цвет белый с желтоватым оттенком, запах муки специфический, слабовыраженный, приятный. Вкус — слабовыражен, чуть сладковатый. Недопустимы в муке плесневелый, затхлый и другие посторонние запахи.

Масло сливочное — вкус и запах хорошо выраженный, специфический. Консистенция однородная, пластичная, плотная. Поверхность на разрезе блестящая, сухая, на вид или с наличием мельчайших капелек влаги.

Яйца — скорлупа чистая, крепкая, без запаха. Белок плотный, просвечивается, желток прочный, мало заметный, допускается небольшое отклонение от центрального положения.

Технология приготовления

В воду или бульон, или молоко кладут жир, соль и доводят до кипения. В кипящую воду, бульон, молоко помешивая всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5—10 мин. После этого массу охлаждают до 60—70°С, добавляют в 3—4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10—15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят их при слабом кипении 5—7 мин. В качестве самостоятельного блюда клецки отпускают по 150—200 г на порцию. При отпуске поливают сливочным маслом (7—10 г) или сметаной (20—25 г).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — правильная форма, клецки одинакового размера, поверхность гладкая, без трещин и разрывов, при отпуске политы сливочным маслом или сметаной.

Вкус и запах — приятный, мучный, в меру соленый, с ароматом масла сливочного или сметаны.

Цвет — равномерный по всей поверхности светло-желтый.

Консистенция — рыхлая, мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 1106.

ЛАПША ДОМАШНЯЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Мука пшеничная	875	875
Мука на подпыл	60	60
Яйца	6¼ шт.	250
Вода	175	175
Соль	25	25
Выход подсушенной лапши	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Мука — цвет белый с желтоватым оттенком, запах муки специфический, слабовыраженный, приятный. Вкус — слабовыражен, чуть сладковатый. Недопустимы в муке плесневелый и другие посторонние запахи.

Яйцо — скорлупа чистая, крепкая, без запаха. Белок плотный, просвечивается, желток прочный, мало заметный, допускается небольшое отклонение от центрального положения.

Технология приготовления

В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1-го сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20—30 мин. для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой и раскатывают в пласт толщиной 1—1,5 мм. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35—45 мм, которые в свою очередь режут поперек полоскам шириной 3—4 мм или соломкой. Лапшу раскладывают на посыпанный мукой стол не более 10 мм и подсушивают 2—3 часа при температуре 40—50°С.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — изделие в виде полосок шириной 3—4 мм и длиной 35—45 мм, поверхность слегка шероховатая, излом мучнистый.

Вкус и запах — свойственные макаронным изделиям, без привкуса горечи, затхлости, запаха плесени и других посторонних привкусов и запахов.

Цвет — однородный с желтоватым оттенком, без следов непромеса.

Консистенция — мягкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 1107.

ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб пшеничный	1875	1575	1435	1205
Масло сливочное	—	—	205	205
Выход	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Хлеб пшеничный — форма правильная, без боковых выплывов и притисков, мягкий, хорошо пропечен, эластичный, не липкий, не влажный, без комочков и следов непромеса, без пустот и закала, с равномерной пористостью. Вкус и запах — свойственные данному сорту, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10×10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу (I вариант) или нарезают ломтиками и обжаривают в масле (II вариант). Корки хлеба используют для приготовления панировочных сухарей.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — форма кубиков одинакового размера или ломтиков, поверхность золотисто-румяного цвета.

Вкус и запах — свойственные поджаренному пшеничному хлебу и маслу сливочному, без посторонних привкусов и запахов, а также ощущения хруста при разжевывании.

Цвет — поверхности равномерный, золотистый или светло-коричневый.

Консистенция — твердая, хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 1108.

ГРЕНКИ С СЫРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб пшеничный	1385	1165	1488	1250
Сыр	386	350*	288	261*
Масло сливочное	115	115	100	100
Выход	—	1000	—	1000

* Масса тертого сыра.

Технологические требования к основному сырью

Хлеб пшеничный — форма правильная, без боковых выплывов и притисов, мягкий, хорошо пропечен, эластичный, не липкий, не влажный, без комочков и следов непромеса. Без пустот и закала с равномерной пористостью. Вкус и запах свойственные, без посторонних привкусов и запахов.

Сыр — форма правильная, слой парафина белый, консистенция эластичная, однородная, вкус и запах свойственные данному виду сыра.

Технология приготовления

Батоны пшеничного хлеба очищают от корок, нарезают тонкими ломтиками, кладут на кондитерский лист, посыпают сыром, сбрызгивают растопленным маслом и поджаривают в жарочном шкафу.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма ломтиков, аккуратно нарезаны, края ровные, сверху посыпаны тертым сыром и сбрызнуты сливочным маслом.

Вкус и запах — свойственные поджаренному пшеничному хлебу и маслу сливочному, а также с ощущением хруста при разжевывании, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет — поверхности — равномерный, от золотистого до светло-коричневого.

Консистенция — основы — твердая, хрустящая, сыра — мягкая, эластичная.

РЕЦЕПТУРА № 1109.

ГРЕНКИ ОСТРЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб пшеничный	1010	850	1112	935
Сыр	435	394*	385	349*
Яйца ** (желтки)	10 шт.	160	8¾ шт.	140
Масло сливочное	100	100	85	85
Томатная паста	80	80	70	70
Перец красный молотый	1	1	—	—
Выход	—	1000	—	1000

* Масса тертого сыра.

** Белки яиц используют для приготовления белковых полуфабрикатов.

Технологические требования к основному сырью

Хлеб пшеничный — форма правильная, без боковых выплывов и притисков, мякиш хорошо пропечен, эластичный, не липкий, не влажный, без комочков и следов непромеса, без пустот и закала с равномерной пористостью. Вкус и запах свойственные, без посторонних привкусов и запахов.

Сыр — форма правильная, слой парафина целый. Консистенция эластичная, однородная. Корка ровная, прочная, упругая, не подопревшая. Вкус и запах — свойственные данному сыру.

Технология приготовления

Пшеничный хлеб нарезают ломтиками прямоугольной формы (4×6 см), толщиной 0,5 см и слегка обжаривают на масле (12% от общей массы масла) с обеих сторон. Тертый сыр смешивают с томатной пастой, яичными желтками, маслом и молотым красным перцем. Полученной массой густо намазывают ломтики хлеба, укладывают их на кондитерский лист и запекают в жарочном шкафу.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — прямоугольной формы (4×6 см), аккуратно нарезаны, края ровные. Сверху намазаны массой, состоящей из тертого сыра, томатной пасты, масла, яичных белков.

Вкус и запах — свойственные поджаренному пшеничному хлебу, сыру, томат-пасты и масла, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет — поверхность оранжево-красная с мельчайшими частицами тертого сыра.

Консистенция — основы — хрустящая, массы — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 1110.

ГРЕНКИ ДЛЯ ГОРОШКА, ОВОЩНЫХ ПЮРЕ И ДРУГИХ БЛЮД

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Хлеб пшеничный	36	30
Молоко	25	25
Яйца	1/5 шт.	8
Сахар	3	3
Масло сливочное или маргарин столовый	5	5
Выход	—	50

Технологические требования к основному сырью

Хлеб пшеничный — форма правильная, без боковых выплывов, притисков, мякиш хорошо пропечен, эластичный, не липкий, не влажный, без комочков и следов непромеса, без пустот и закала, с равномерной пористостью, вкус и запах свойственные, без посторонних привкусов и запахов.

Яйца — скорлупа чистая, крепкая, без запаха. Белок плотный, просвечивается. Желток прочный, допускается небольшое отклонение от центрального положения.

Сахар — однородные кристаллы, с ясно выраженными гранями, сахар сыпучий, не липкий, цвет белый с блеском, без примесей и комков.

Технология приготовления

Хлеб, нарезанный в виде треугольника или ромба, замачивают в яично-молочной смеси с сахаром и жарят на масле до образования поджаристой корочки.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — аккуратно нарезанный хлеб в виде треугольника или ромба, края ровные, поверхность имеет поджаристую корочку.

Вкус и запах — свойственные поджаренному пшеничному хлебу, маслу сливочному, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет — поверхности равномерный, золотистый.

Консистенция — основы — твердая, хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 1111.

ВЕРТУТА С БРЫНЗОЙ (молдавское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Мука пшеничная в/с	2940	2940
Вода	920	920
Масло сливочное	800	800
Масло растительное	410	410
Уксус 3%	100	100
Брынза	5000	4800
Яйца	22 шт. *	880
Выход	—	10000

* В том числе 4 шт. на смазку изделий перед выпечкой.

Технологические требования к основному сырью

Мука — цвет белый. Запах муки специфический, слабовыраженный, приятный. Вкус слабовыражен, чуть сладковатый, недопустимы в муке плесневелый, затхлый и другие посторонние запахи.

Брынза — вкус чистый, остро-соленый, кисломолочный. Тесто нежное, слегка ломкое, но не крошливое. Рисунок отсутствует, допускается небольшое количество глазков или пустот. Запах свойственный, без посторонних запахов.

Технология приготовления

Из муки, воды, уксуса и соли замешивают тесто и дают расстояться 40—50 мин. Затем тесто делят на куски массой 0,5 кг, придают им круглую форму, расстаивают еще 30—40 мин., раскатывают, переносят на чистое полотно и руками растягивают до толщины папиросной бумаги. Поверхность теста смазывают смесью растопленного сливочного и растительного масла и посыпают фаршем из брынзы, предварительно натертой на мелкой терке и смешанной со взбитыми яйцами. Тесто заворачивают в виде рулета, который затем скручивают, получая изделия в виде спирали. Вертуту кладут на лист, предварительно смазанный растительным маслом (15—20% от общего количества). Поверхность изделия смазывают яйцом, между витками спирали — растительным маслом и выпекают при температуре 220—240°С 15—20 мин. Горячую вертуту смазывают сливочным маслом (15—20% общего количества) и накрывают чистым полотном, чтобы смягчилась корочка. Вертуту отпускают в виде гарнира к корейке по-молдавски. Как самостоятельное блюдо вертуту можно выпекать с фаршем творожным (рец. № 1136) или яблочным (рец. № 1137 вариант 1-й) и отпускать порциями по 100—150 г.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделие в виде спирали, смазанное сливочным маслом.

Вкус и запах — свойственные выпеченному тесту с брынзой, с ароматом масла сливочного.

Цвет — корочка румяная.

Консистенция — однородная, мягкая, корочка — слегка хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 1112.

ПРОФИТРОЛИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Мука пшеничная	650	650
Масло сливочное	300	300
Яйца	20 шт.	800
Вода	650	650
Сахар	10	10
Соль	15	15
Масса теста	—	2275
Маргарин для смазки листов	15	15
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Мука — цвет белый. Запах муки специфический, слабовыраженный, приятный, вкус — слабовыражен, чуть сладковатый. Недопустимы в муке плесневелый, затхлый и другие посторонние запахи.

Масло сливочное — вкус и запах хорошо выражены, консистенция однородная, пластичная, плотная. Поверхность масла на разрезе блестящая, сухая на вид или с наличием мельчайших капелек влаги. Цвет от белого до светло-желтого, однородный по всей массе.

Яйцо — скорлупа чистая, крепкая, без запаха. Белок плотный, просвечивается, желток прочный.

Технология приготовления

В воду добавляют масло, соль, сахар, доводят до кипения, всыпают муку и проваривают при помешивании 5—6 мин, затем тесто охлаждают до 60—70°С и постепенно вводят сырые яйца, тщательно вымешивая до получения однородной массы. Заварное тесто отсаживают из кондитерского мешка на смазанный жиром лист в виде мелких шариков диаметром 1 см и выпекают при температуре 180—200°С в течение 30—35 мин. Профитроли кладут в бульон при отпуске или подают отдельно.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделия в виде шариков диаметром 1 см, края гладкие, поверхность глянцевая.

Вкус и запах — свойственные свежевыпеченному заварному тесту, в меру соленый, без постороннего привкуса.

Цвет — поверхности, основы от коричневого до светло-желтого.

Структура — хорошо пропечены, с тонкими стенками, полостью большого объема.

РЕЦЕПТУРА № 1113.

ВОЛОВАНЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 100 шт., г	
	брутто	нетто
Мука пшеничная в/с	2265	2265
в т. ч. мука на подпыл	91	91
Маргарин столовый	1505	1505
Меланж	200	200
Уксусная эссенция 80%	3,5	3,5
Соль	25	25
Вода	800	800
Масса теста	—	4700
Меланж для смазки	100	100
Выход	—	100 шт. по 40 г или 200 шт. по 20 г

Технологические требования к основному сырью

Мука — цвет белый, запах муки специфический, слабовыраженный, приятный. Вкус слабовыражен, чуть сладковатый. Недопустимы в муке плесневелый, затхлый и другие посторонние запахи.

Маргарин — чистый вкус, хорошо выраженный молочный аромат, без посторонних привкусов и запахов, цвет светло-желтый, однородный по всей массе.

Меланж — смесь замороженного белка и желтка яиц, хранится в камерах с температурой не выше —18°С. Оттаивание производится перед самым употреблением.

Технология приготовления

Из пресного слоеного теста раскатывают пласт толщиной 5 мм и гофрированной выемкой круглой или овальной формы вырезают лепешки по две на каждый волован. Половину лепешек укладывают на смоченный холодной водой лист и смазывают их меланжем. На них накладывают вторые лепешки с вырезанной серединой. Изделия смазывают меланжем и выпекают при темпера-

туре 250—260°С в течение 25—30 мин. Для крутонов из раскатанного теста вырезают овальной гофрированной выемкой лепешки, которые укладывают на лист, смазанный меланжем и выпекают. Волованы и крутоны используют для приготовления горячих и холодных закусок и вторых блюд.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — изделия круглой или овальной формы, края гофрированные, состоят из 2-х пластов (лепешек), верхняя лепешка с вырезанной срединой, поверхность глянцевая (смазана яйцом).

Вкус и запах — приятные, свойственные свежевыпеченному слоеному тесту.

Цвет поверхности — от золистого до светло-коричневого.

Состояние основы — эластичная, равномерно слоится.

РЕЦЕПТУРЫ №№ 1114

КОРЗИНОЧКИ (ТАРТАЛЕТКИ) ДЛЯ ЗАКУСОК

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 шт., г	
	брутто	нетто
Мука пшеничная	1657	1657
Маргарин столовый	386	386
Молоко	386	386
Сметана	200	200
Меланж	228	228
Сахар	57	57
Соль	17	17
Масса теста	—	2841
Выход	—	25

Технологические требования к основному сырью

Мука — цвет белый с желтоватым оттенком. Запах муки специфический, слабовыраженный, приятный. Вкус — слабовыражен, чуть сладковатый. Недопустимы в муке плесневелый, затхлый и другие посторонние запахи.

Маргарин — чистый вкус, хорошо выраженный молочный аромат, без посторонних привкусов и запахов, цвет светло-желтый, однородный по всей массе.

Сметана — вкус и запах чистый, нежный, кисломолочный, с привкусом и ароматом пастеризации. Цвет белый с привкусом и ароматом пастеризации.

Меланж — смесь замороженного белка и желтка яиц, оттаивание производится перед самым употреблением.

Технология приготовления

В молоке растворяют меланж, сахар, соль, добавляют муку (50%), размягченный маргарин и сметану. Все перемешивают до однородной консистенции и добавляют остальную муку. Готовое

тесто раскатывают в пласт толщиной 2—3 мм и вырезают кружочки по размеру формочек. Вырезанные кружочки вкладывают в формочки, прижимают тесто к внутренней поверхности форм, прокалывают в нескольких местах, заполняют их горохом или крупой для сохранения формы и выпекают. Когда корзиночки сверху и снизу подрумянятся, их заполняют различными салатами, мясными, рыбными продуктами и подают как холодную закуску. Из данного теста могут быть выпечены корзиночки массой по 40 г, или лепешки по 20—30 г для терталеток канапе.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — изделие имеет круглую форму, края ровные, гофрированные, без вмятин и повреждений.

Вкус и запах — характерные для изделия, со слегка ощутимым запахом молока.

Цвет — поверхности от золотистого до светло-коричневого.

Консистенция — крошащаяся, хорошо пропеченная, не влажная на ощупь.

РЕЦЕПТУРЫ №№ 1115, 1116, 1117, 1118

ФАРШ МЯСНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г							
	фарш мясной с луком 1115		фарш мясной с яйцом 1116		фарш мясной с рисом * и яйцом 1117		фарш мясной с рисом 1118	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	1709	1258	1477	1087	1359	1000	1207	888
или свинина (котлетное мясо)	1303	1110	—	—	1035	882	920	784
или баранина, козлятина	1676	1198	—	—	1331	952	1183	846
Маргарин столовый	40	40	60	60	60	60	40	40
Лук репчатый	119	100	100	84	100	84	100	84
Масса пассерованного лука	—	50	—	42	—	42	—	42
Крупа рисовая *	—	—	—	—	100	100	75	75
Масса вареного риса	—	—	—	—	—	280	—	210
Мука пшеничная	10	10	10	10	8	8	9	9
Яйца	—	—	$3^1/_4$ шт.	129	—	—	$2^3/_{20}$ шт.	86
Перец черный молотый	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Соль	10	10	10	10	10	10	10	10
Петрушка (зелень) **	9	7	—	—	9	7	9	7
Выход	—	1000	—	1000	—	1000	—	1000

* При изготовлении фаршей для блинчиков, крупу рисовую допускается заменять крупой пшеничной, или гречневой, или перловой с учетом их разваривaемости.

** Здесь и далее фарш можно приготавливать без добавления зелени.

Технологические требования к основному сырью

Мясо — поверхность имеет сухую корочку подсыхания, цвет бледно-розовый. Поверхность свежего разреза слегка влажная, но не липкая. Консистенция плотная, эластичная, запах приятный, характерный для данного вида животного.

Маргарин — чистый вкус, хорошо выраженный молочный аромат, без посторонних привкусов и запахов, цвет светло-желтый, однородный по всей массе.

Крупа рисовая — цвет белый, однородный, не потускневший. Вкус и запах приятный, без горького, кислого привкуса, а также затхлого, плесневелого запаха, без вредных примесей.

Технология приготовления

Первый способ приготовления мясного фарша с луком. Котлетное мясо промывают, разрезают на куски обжаривают на жире, после чего мясо перекладывают в глубокую посуду, добавляют бульон или воду (15—20% к массе мяса нетто) и тушат при слабом нагреве до готовности. Тушеное мясо и предварительно спассерованный лук измельчают в мясорубке. Пассерованную с жиром муку разводят бульоном, оставшимся после тушения мяса, и проваривают. Полученным белым соусом заправляют фарш, добавляют соль, перец, мелко нарезанную зелень и перемешивают.

Второй способ приготовления фарша. Сырое мясо пропускают через мясорубку с двумя решетками. Фарш кладут на смазанный жиром глубокий противень, слоем не более 3 см и, периодически помешивая, обжаривают до готовности в жарочном шкафу. Затем выделившийся из мяса сок сливают и приготавливают на нем белый соус. Обжаренное мясо смешивают с пассерованным луком и еще раз пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Фарш заправляют белым соусом, солью, перцем, мелко нарезанной зеленью и перемешивают. При приготовлении мясных фаршей с яйцом, рисом или рисом и яйцом в готовый мясной фарш добавляют соответственно рубленные яйца, или рассыпчатую рисовую кашу, или смесь яиц с рисовой кашей.

Требования к качеству фарша

Внешний вид — фарш мясной — с частицами лука; фарш мясной с яйцом — с мелкими частицами сваренных вкрутую яиц; фарш мясной с рисом — с разваренными, но сохранившими форму зернами риса; фарш мясной с рисом и яйцом — с разваренными, но сохранившими форму зернами риса и мелкими частицами сваренных вкрутую яиц.

Вкус и запах — приятный, свойственный данному виду фарша, без посторонних запахов и привкусов, без хруста минеральных примесей.

Цвет — серый.

Консистенция — мягкая, сочная, слегка рассыпчатая.

РЕЦЕПТУРА № 1119.

ФАРШ ЛИВЕРНЫЙ (1-й вариант)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г I брутто	I нетто	II брутто	II нетто	III брутто	III нетто
Легкие	800	736	1000	920	1400	1288
Сердце	321	273	428	364	—	—
Печень (говяжья)	281	233	—	—	—	—
Маргарин столовый	80	80	60	60	40	40
Лук репчатый	100	84	100	84	100	84
Масса пассерованного лука	—	42	—	42	—	42
Мука пшеничная	10	10	10	10	10	10
Перец черный молотый	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Соль	10	10	10	10	10	10
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Легкие — должны быть светло-розового цвета, хорошо промыты, без слизи и крови.

Сердце — разрезано вдоль, очищено от выступающих кровеносных сосудов и пленок, хорошо промыто холодной водой.

Печень — освобождена от наружных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря с протоками. Цвет светло-коричневый или светло-красный.

Лук репчатый — луковицы вызревшие, сухие, здоровые, незагрязненные, верхние чешуи хорошо подсушенные, длина высушенной шейки от 2 до 5 см.

Технология приготовления

Субпродукты промывают и нарезают на куски. Сердце нарезают на 2—4 части и тщательно промывают до полного удаления сгустков крови. Подготовленные сердце, легкие отваривают в подсоленной воде, а печень жарят. Субпродукты пропускают через мясорубку, кладут слоем не более 2—3 см на предварительно разогретые противни с маргарином и обжаривают при помешивании. В эту массу добавляют пассерованный репчатый лук, белый соус, соль, перец и перемешивают.

Требования к качеству фарша

Внешний вид — масса с мелкими частицами сердца, легких, печени, пассерованного репчатого лука.

Вкус и запах — приятные, свойственные данному виду начинки, без постороннего привкуса и хруста от минеральной примеси.

Цвет — частицы печени и сердца коричневого, легких — светло-серого цвета.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 1120.

ФАРШ ЛИВЕРНЫЙ (2-й вариант)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г			
	I		II, IIг	
	брутто	брутто	брутто	нетто
Легкие	1359	1250	1389	1278
или сердце	1765	1500	1804	1533
или печень (говяжья)	1594	1323	1630	1353
Маргарин столовый	80	80	60	60
Лук репчатый	119	100	100	84
Масса пассерованного лука	—	50	—	42
Мука пшеничная	10	10	10	10
Перец черный молотый	0,5	0,5	0,5	0,5
Соль	10	10	10	10
Выход	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Легкие — светло-розового цвета, хорошо промытые, без слизи и крови.

Сердце — разрезано вдоль, очищено от выступающих кровеносных сосудов и пленок. Хорошо промыто холодной водой.

Печень — освобождена от наружных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря с протоками. Цвет светло-коричневый или светло-красный.

Лук репчатый — луковицы вызревшие, сухие, здоровые, незагрязненные, верхняя чешуя хорошо подсушена, длина высушенной шейки от 2 до 5 см.

Технология приготовления

Субпродукты промывают и нарезают на куски. Сердце нарезают на 2—4 части и тщательно промывают до полного удаления сгустков крови. Подготовленные сердце, легкие отваривают в подсоленной воде, а печень жарят. Субпродукты пропускают через мясорубку, кладут слоем не более 2—3 см на предварительно разогретые противни с маргарином, обжаривают помешивая. В эту массу добавляют пассерованный репчатый лук, белый соус, соль, перец и перемешивают.

Требования к качеству фарша

Внешний вид — масса с мельчайшими частицами сердца, легких, печени и пассерованного лука.

Вкус — приятный, свойственный данному виду начинки, без постороннего привкуса и без хруста от минеральной примеси.

Запах — приятный, свойственный данному виду начинки, без постороннего запаха.

Цвет — частицы печени и сердца коричневого, легкие — светло-серого цвета.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРЫ №№ 1121.

ФАРШ ЛИВЕРНЫЙ С КАШЕЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Фарш ливерный №№ 1119—1120	—	520
Каша рисовая, пшеничная, гречневая, или перловая, рассыпчатая № 744	—	490
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Фарш — с мельчайшими частицами сердца, легких или печени, пассерованного лука. Цвет частиц сердца и печени коричневый, легких — светло-серый. Запах и вкус — приятный, свойственный данному виду начинки, без посторонних привкусов и запахов.

Каша — зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются, консистенция мягкая, рассыпчатая, однородная. Вкус и запах свойственные.

Технология приготовления

В ливерный фарш добавляют рассыпчатую кашу и перемешивают.

Требования к качеству фарша

Внешний вид — масса с мельчайшими частицами сердца, легких, печени, с разваренными, но сохранившими форму зернами риса, перловки, гречки.

Вкус и запах — приятный, свойственный данному виду начинки и каши, без постороннего привкуса и без хруста от минеральной примеси.

Цвет — частицы печени и сердца коричневого, легких светло-серого цвета. Каши — свойственный данному виду крупы.

Консистенция — мягкая, сочная, рассыпчатая.

РЕЦЕПТУРА № 1122, 1123 1124.

ФАРШ РЫБНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	№ 1122 фарш рыбный		№ 1123 фарш рыбный с рисом		№ 1124 фарш рыбный с рисом и визигой	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Окунь морской *	1555	1026	1136	750	1295	855
или треска *	1405	1026	1027	750	1171	855
или сом (кроме океанич.)	2280	1026	1667	750	1900	855
или судак	2138	1026	1563	750	1781	855
или филе сазана, выпускаемое промышленностью	1115	1026	815	750	929	855
Масса готовой рыбы **	—	841	—	615	—	700

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	№ 1122 фарш рыбный		№ 1123 фарш рыбный с рисом		№ 1124 фарш рыбный с рисом и визигой	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая	—	—	120	120	40	40
Масса вареного риса	—	—	—	336	—	112
Визига сухая (промыш.)	—	—	—	—	46	46
Масса вареной визиги	—	—	—	—	—	138
Лук репчатый	150	126	100	84	50	42
Масса пассерованного лука	—	63	—	42	—	21
Мука пшеничная	10	10	10	10	10	10
Маргарин столовый	100	100	40	40	40	40
Петрушка (зелень)	9	7	9	7	9	7
Перец черный молотый	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Соль	12	12	12	12	12	12
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

* Нормы закладки даны на окунь морской, треску потрошенные, обезглавленные.

** При изготовлении рыбных фаршей допускается использование рыб других пород с незначительным содержанием межмышечных костей.

Технологические требования к основному сырью

Рыба — внешний вид: глаза выпуклые, прозрачные, жабры ярко-красные. Консистенция мышечной ткани плотная. Мясо с трудом отделяется от кости. Запах специфический, без признаков порчи.

Крупа рисовая — цвет белый, однотонный, не потускневший. Вкус и запах — приятный, без горького, кислого, а также затхлого плесневелого запаха, без вредных примесей.

Лук репчатый — луковицы вызревшие, сухие, здоровые, незагрязненные.

Маргарин — вкус чистый, хорошо выраженный молочный аромат, без посторонних привкусов и запахов, цвет светло-желтый, однородный по всей массе.

Технология приготовления

Филе окуня морского, или трески, или сома, или судака без кожи и костей, или с кожей без костей, или филе сазана промышленной выработки нарезают на куски и припускают. Готовую рыбу измельчают, добавляют пассерованный лук, зелень петрушки, белый соус и тщательно перемешивают. При приготовлении фарша рыбного с рисом готовый рыбный фарш смешивают с рассыпчатым рисом; фарша рыбного с рисом и визигой — с рассыпчатым рисом и подготовленной визигой. Сухую визигу перед отвариванием замачивают на 2—3 часа в холодной воде до полного размягчения в подсоленной воде (10 г соли на 1 литр воды). Готовую визигу измельчают или пропускают через мясорубку, после чего прогревают с растопленным маргарином. Из визиги можно готовить самостоятельный фарш, так же как фарш рыбный с рисом и визигой, заменив массу готовой рыбы эквивалентным количеством визиги.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — фарш рыбный с частицами лука; фарш рыбный с рисом — с частицами разваренного, но сохранившего форму зерна риса, фарш рыбный с рисом и визигой — с разваренными, но сохранившими форму зернами риса, рыбы и мельчайшими частицами визиги.

Вкус и запах — приятные, свойственные данному виду фарша, без посторонних привкусов и запахов, без хруста минеральных примесей.

Цвет — серый.

Консистенция — мягкая, сочная, слегка рассыпчатая.

РЕЦЕПТУРЫ №№ 1125

ФАРШ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ ИЛИ ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г			
	I		II, III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	1017	740*	1209	880*
Лук репчатый	214	90*	310	130*
Грибы сушеные	90	180*	—	—
Масло растительное	30	30	40	40
Соль	10	10	10	10
Выход	—	1000	—	1000

* Масса овощей и грибов указана после тепловой обработки.

Технологические требования к основному сырью

Картофель — клубни должны быть целыми, сухими, непроросшие, без заболеваний, могут быть однородными или разнородными по окраске и форме.

Лук репчатый — луковицы вызревшие, сухие, здоровые, незагрязненные, верхние чешуи хорошо подсушенные, длина высушенной шейки от 2 до 5 см.

Грибые сушеные — должны быть сухими, чистыми, слегка гнуться, легко ломаться, запах — ароматный.

Технология приготовления

Очищенный картофель варят, отвар полностью сливают, затем картофель в горячем виде протирают, смешивают с пассерованным до готовности луком или вареными нарезанными грибами и луком.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — протертая картофельная масса с частицами пассерованного лука и мелко нарезанными грибами.

Вкус и запах — свежеприготовленного картофельного фарша, с привкусом и запахом пассерованного лука и грибов.

Цвет — от светло-кремового до кремового, лука и частиц грибов светло-коричневый.

Консистенция — густая, пышная.

ФАРШ КАПУСТНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г			
	фарш из свежей капусты		фарш из квашеной капусты	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста свежая белокочанная	1500	1200	—	—
Капуста квашеная	—	—	1589	1112
Маргарин столовый	70	70	48	48
Масса готовой капусты	—	900	—	945
Яйца	$2^1/_2$ шт.	100	—	—
или лук репчатый	238	200	95	80
Маргарин столовый	30	30	12	12
Масса пассерованного лука	—	100	—	40
Сахар	—	—	15	15
Перец молотый черный	0,2	0,2	0,2	0,2
Петрушка (зелень)	14	10	14	10
Соль	10	10	10	10
Выход	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Капуста свежая — кочаны капусты должны быть свежими, чистыми, целыми, вполне сформировавшимися, нетреснувшими, непроросшими, одного сорта, с кочерыжкой длиной не более 2—3 см.

Капуста квашеная — равномерно нашинкована, без крупных кусков и грубых частиц кочерыги, соломенно-желтого цвета, сочная, упругая, хрустящая, кисловато-солоноватая на вкус, без горечи, сок капусты слегка мутноватый.

Яйца — скорлупа чистая, крепкая, без запаха, белок плотный, просвечивается. Желток прочный, мало заметный, допускается небольшое отклонение от центрального положения.

Технология приготовления

Свежую очищенную промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с растопленным жиром и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180—200°С. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленные яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жарения, а также неохлажденную после жарения нельзя, так как из нее выделяется влага, что снижает качество фарша. Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3—5 мин, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

Для приготовления фарша из квашеной капусты, капусту перебирают, отжимают (если она очень кислая, ее следует промыть несколько раз в холодной воде и тщательно обжарить), мелко режут, кладут в широкую посуду с толстым дном с разогретым

маргарином слоем не более 3—4 см и при периодическом помешивании слегка обжаривают, затем добавляют небольшое количество жидкости (воды, бульона) 5—6% от массы капусты и при слабом нагреве тушат до готовности. В конце тушения жидкость должна полностью испариться. В готовую капусту добавляют мелко нарезанный пассерованный лук, сахар, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки и перемешивают.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — аккуратно нашинкованная капуста с мелкими частицами сваренных вкрутую яиц и пасерованного лука.

Вкус и запах — приятный, свойственный жареной капусте или жареной капусте, пассерованного лука и вареных яиц, без постороннего привкуса и без хруста от минеральной примеси.

Цвет — капусты кремовый, лука светло-коричневый, яичного белка — белый, желтка — желтый.

Консистенця — мягкая, сочная, слегка рассыпчатая.

РЕЦЕПТУРЫ №№ 1128, 1129, 1130

ФАРШ МОРКОВНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	№ 1127 фарш морковный		№ 1128 фарш морковный с яйцом		№ 1129 фарш морковный с рисом	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	1359	1087	1183	946	1019	815
Масса готовой моркови	—	1000	—	870	—	750
Крупа рисовая	—	—	—	—	89	89
Масса зареного риса	—	—	—	—	—	250
Яйца	—	—	$3^1/_4$ шт.	130	—	—
Сахар	10	10	10	10	10	10
Маргарин столовый или масло сливочное	50	50	80	80	80	80
Соль	8	8	8	8	8	8
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Морковь — корнеплоды моркови свежие, целые, чистые, неповрежденные сельскохозяйственными вредителями, однородные по окраске, с длиной черешков не более 2 см.

Крупа рисовая — цвет белый, однородный, не потускневший. Вкус и запах приятный, без горького, кислого привкуса, а также затхлого плесневелого запаха.

Технология приготовления

Морковь очищают, промывают и пропускают через овощерезку, затем припускают в небольшом количестве воды (8—10% к массе нетто моркови) с жиром. К припущенной моркови добавляют соль, сахар, вареные рубленые яйца или рассыпчатый рис и перемешивают.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — фарш морковный с частицами измельченной моркови; фарш морковный с яйцом — с частицами измельченной моркови и сваренных вкрутую яиц; фарш морковный с рисом — с частицами измельченной моркови и разваренными, но сохранившими форму зернами риса.

Вкус и запах — приятные, сладковатые, свойственные данному виду начинки, без постороннего привкуса.

Цвет — частиц моркови, оранжевый, риса — белый, яичного белка — белый, желтка — желтый.

Консистенция — мягкая, слегка рассыпчатая.

РЕЦЕПТУРА № 1131.

ФАРШ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА С ЯЙЦОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г			
	II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Лук зеленый	1031	825	1106	885
Маргарин столовый	70	70	50	50
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80
Петрушка (зелень)	20	15	20	15
Соль	12	12	12	12
Выход	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Лук зеленый — листья зеленого лука должны быть свежими, чистыми, не увядшими и не пожелтевшими. Длина основной массы листьев — не менее 20 см. Не допускается в продажу лук загрязненный землей, потемневший, помятый и загнивший.

Яйца — скорлупа чистая, крепкая, без запаха. Белок плотный, просвечивается. Желток прочный, малозаметный.

Технология приготовления

Зеленый лук очищают, промывают, обсушивают, мелко режут, соединяют с рубленными яйцами, растопленным маргарином, солью, мелко нарезанной зеленью и перемешивают.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — масса с частицами зеленого лука и мелкими частицами сваренных вкрутую яиц.

Вкус и запах — приятные, свойственные данному виду начинки, без постороннего привкуса и запаха.

Цвет — лука — темно-зеленый, яичного белка — белый, желтка — желтый.

Консистенция — мягкая, слегка рассыпчатая.

РЕЦЕПТУРА № 1132

ФАРШ ГРИБНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Грибы сушеные	410	410
Масса вареных грибов	—	820
Маргарин столовый или масло сливочное	50	50
Лук репчатый	100	84
Масса пассерованного лука	—	42
Мука пшеничная	10	10
Перец черный молотый	0,2	0,2
Соль	20	20
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Грибы сушеные — сухие, чистые, слегка гнутся, легко ломаются, вкус и запах характерные.

Маргарин — чистый вкус, хорошо выражен молочный аромат, без посторонних привкусов и запахов, цвет светло-желтый по всей массе.

Лук репчатый — луковицы вызревшие, сухие, здоровые, не загрязненные, хорошо подсушенные, длина высушенной шейки от 2 до 5 см.

Технология приготовления

Сушеные грибы тщательно промывают, а затем отваривают. Полученный отвар процеживают и используют для приготовления белого соуса. Вареные грибы моют, обсушивают, пропускают через мясорубку. Измельченные грибы слегка поджаривают, добавляют пассерованный лук, перец, соль, соус и все тщательно перемешивают.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — масса с частицами измельченных грибов и частицами лука.

Вкус и запах — приятные, свойственные данному виду фарша, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — мягкая, сочная.

ФАРШ РИСОВЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г			
	№ 1133 фарш рисовый с яйцом		№ 1134 фарш рисовый с грибами	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая	300	300	320	320
Масса вареного риса	—	840	—	896
Яйца	3 шт.	120	—	—
Грибы белые сушеные	—	—	58	58
Масса вареных грибов	—	—	—	116
Маргарин столовый	80	80	70	70
Лук репчатый	—	—	50	42
Масса пассерованного лука	—	—	—	21
Укроп, петрушка (зелень)	14	10	—	—
Перец черный молотый	—	—	0,2	0,2
Соль	10	10	10	10
Выход	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Крупа рисовая — цвет белый, однородный, не потускневший. Вкус и запах — без горького, кислого привкуса.

Грибы сушеные — сухие, чистые, слегка гнутся, легко ломаются, вкус и запах характерные.

Маргарин столовый — чистый вкус, хорошо выраженный молочный аромат, без посторонних привкусов и запахов. Цвет светло-желтый, однородный по всей массе.

Технология приготовления

Рисовую крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения помешивая. Когда каша станет густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть. Для упревания рисовой каши требуется около 1 часа. В готовый отварной рис добавляют растопленный маргарин, рубленные яйца, мелко нарезанную зелень петрушки или укропа и осторожно перемешивают. Для фарша рисового с грибами отваренные и измельченные грибы, предварительно обжаренные, смешивают с рассыпчатым рисом и пассерованным луком.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — масса с разваренными, но сохранившими форму зернами риса и мелкими частицами сваренных вкрутую яиц, фарш рисовый с грибами — с разваренными, но сохранившими форму зернами риса и мелко измельченные грибы, частицами пассерованного лука.

Вкус и запах — приятные, свойственные данному виду начинки, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет — риса — белый, яичного белка — белый, желтка — желтый, грибов светло-коричневый.

Консистенция — мягкая, сочная, слегка рассыпчатая.

РЕЦЕПТУРА № 1135.

ФАРШ ТВОРОЖНЫЙ (для ватрушек, пирожков и вареников)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	792	784	841	833	915	906
Яйца	2 шт.	80	2 шт.	80	1 шт.	40
Сахар	90	90	80	80	50	50
Мука пшеничная	40	40	40	40	40	40
Масло сливочное	40	40	—	—	—	—
Ванилин	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход	—	1000	—	1000	1000	1000

Технологические требования к основному сырью

Творог — цвет от белого до слегка желтоватого, равномерный по всей массе творога, без посторонних оттенков. Консистенция — однородная, нежная, без комков, вкус и запах — кисломолочные, чистые, без посторонних привкусов и запахов.

Яйца — скорлупа чистая, крепкая, без запаха. Белок — плотный, просвечивается, желток прочный, малозаметный. Допускается небольшое отклонение от центрального положения.

Технология приготовления

Творог пропускают через протирочную машину. Затем добавляют яйца, муку, сахар, масло сливочное, ванилин и все тщательно перемешивают.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — однородная творожная масса.

Вкус и запах — приятные, сладковатые, свойственные данному виду начинки, без постороннего привкуса.

Цвет — кремовый.

Консистенция — мягкая, без ощущения непротертых частиц творога, слегка рассыпчатая.

РЕЦЕПТУРА № 1136.

ФАРШ ТВОРОЖНЫЙ (для блинчиков)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
Творог	909	900
Яйца	9/10 шт.	36
Сахар	90	90
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Творог — цвет от белого до слегка желтоватого, равномерный по всей массе творога, без посторонних оттенков. Консистенция — однородная, нежная, без комков, не крупинчатая. Вкус и запах кисломолочные, чистые, без посторонних привкусов и запахов.

Яйца — скорлупа чистая, крепкая, без запаха. Белок — плотный, просвечивается. Желток прочный, мало заметный, допускается отклонение от центрального положения.

Технология приготовления

Творог пропускают через протирочную машину, затем добавляют яйца, сахар и все тщательно перемешивают.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — однородная творожная масса.

Вкус и запах — приятные, сладковатые, свойственные данному виду начинки, без постороннего привкуса и запаха.

Цвет — кремовый.

Консистенция — мягкая, без ощущения непротертых частиц творога, слегка рассыпчатая.

РЕЦЕПТУРА № 1137.

ФАРШ ЯБЛОЧНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки свежие	1150	1012	1186	830
Сахар	300	300	200	200
Выход	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Яблоки свежие — плоды типичные и нетипичные, по форме и окраске, а также без повреждения кожицы плода. Размер по наибольшему поперечному диаметру для I с — 45 мм, II с — 35 мм. Вкус и запах — свойственные данному виду яблок.

Сахар — кристаллы от белого до светло-желтого цвета, хорошо растворимы в воде, без посторонних примесей.

Технология приготовления

I вариант. Свежие яблоки промывают, удаляют семенное гнездо, поврежденные части и нарезают ломтиками. Нарезанные яблоки пересыпают сахаром, добавляют воду (20—30 г на 1 кг яблок) и варят, помешивая, при слабом нагреве до тех пор, пока масса не станет густой. Яблоки можно очищать от кожицы, соответственно увеличив массу брутто.

II вариант. У яблок удаляют семенное гнездо, кожицу, а затем нарезают ломтиками или кубиками и пересыпают сахаром.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — фарш светло-кремового цвета, однородный.

Вкус и запах — приятный, свойственный данному виду яблок, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет — светло-желтый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 1138

ФАРШ ВИШНЕВЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вишня	1550	1240	1013	810
Сахар	150	150	190	190
Крупа манная	—	—	70	70
Выход	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Вишня — плоды свежие, чистые, без повреждений, зрелые. Размер по наибольшему диаметру не менее 12 мм.

Сахар — однородные кристаллы, не липкий на ощупь. Цвет белый, без примесей и комков. Хорошо растворим в воде.

Крупа манная — цвет крупинок кремовый, без посторонних примесей, вкус и запах — свойственные данному виду крупы.

Технология приготовления

I вариант. У вишни удаляют плодоножку и косточку, промывают, пересыпают сахаром и оставляют на 3—4 часа в прохладном месте. Выделившийся сок отделяют, а мякоть используют как фарш.

II вариант. У вишни удаляют плодоножки и косточки. Мякоть вишни посыпают сахаром и прогревают до температуры 30—40°С. Затем при непрерывном помешивании вводят манную крупу и прогревают фарш не более 30 мин при температуре 90—95°С. Перед употреблением охлаждают.

Требования к качеству изделия

Внешний вид — масса с частицами или целыми плодами вишен, без комков, заварившейся манной крупы.

Вкус и запах — приятные, свойственные данному виду начинки, без постороннего привкуса и запаха.

Цвет — свойственный цвету ягод.

Консистенция — мягкая, сочная.